

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DesCARTES

MENU SEMAINE N°43 DU LUNDI 19 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Œufs durs sauce curry 	Œuf poché macédoine mayonnaise 	Œufs durs piperade 	Œufs pochés et surimi 	Œuf dur cervelle de canut 
Salade butternut râpée aux noix et raisins secs 	Salade de quinoa au saumon 	Fenouil et pommes granny 	Céleri carottes et pommes de terre aux noix sauce moutarde 	Endive-emmental-noix 
Terrine de légumes 	Poireaux vinaigrette 	Rollmops et pommes à l'huile 	Salade niçoise 	Cœurs de palmier artichaut 
Pâté sarthois 	Salami	Pâté de foie 	Saucisson sec 	
Soupe chaude de pois cassé 	Soupe chaude de maïs et carottes 	Soupe chaude de potiron 	Soupe chaude de Légumes 	Bouillon de légumes aux vermicelles
Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades
Sauté d'agneau marengo 	Filet de poulet sauce normande 	Côte de porc charcutière 	Couscous 	Paupiette de veau au bouillon 
Pavé poisson provençal 	Pêche du jour sauce matelote 	Poisson selon arrivage sauce Dugléré 	Quenelles lyonnaises de brochet sauce Nantua 	Pavé de thon sauce vierge de tomates 
Galette de blé et pois à l'Italienne 	Oeufs brouillés ciboulette 	Pavé lentille sauce tomate 	Couscous - végétarien 	Galette de boulgour 
Escalope de dinde grillée	Andouillette grillée 	Steak haché grillé		Saucisse de Toulouse grillée

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DesCARTES

MENU SEMAINE N°43 DU LUNDI 19 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

Céréales gourmandes 	Pommes de terre sautées	Purée de carotte 	Semoule de couscous nature 	Quinoa cuisiné 
Ratatouille	Haricots plats	Gratin de poireaux  	Légumes couscous    	Légumes d'automne : haricots verts pommes de terre carottes et champignons
Frites		Frites	Frites	Frites
Yaourt / Compote / Pot de fruits 	Yaourt / Compote / Pot de fruits 	Yaourt / Compote / Pot de fruits 	Yaourt / Compote / Pot de fruits 	Yaourt / Compote / Pot de fruits 
Assiette de fromage camembert AOP 	Assiette de fromage emmental 	Assiette Fromage Mimolette vieille 	Assiette fromage gouda 	
Fruits de saison coupés / vracs	Fruits de saison coupés / vracs	Fruits de saison coupés / vracs	Fruits de saison coupés / vracs	Fruits de saison coupés / vracs
Bar à desserts 	Bar à desserts 	Bar à desserts 	Bar à desserts 	Bar à desserts 
Mousseline tropézienne    	Tartelette chocolat   	Tarte tatin et sa crème   	Pot de crème pistache 	Tarte feuilletée pêche    
Gâteau aux pommes      	Joconde mangue passion	Entremets caramel vanille     	Cheesecake     	Cookies pépites de chocolat au lait   
Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 	Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 	Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 	Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 	Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 


Gluten
1


Crustacés
2


Oeufs
3


Poissons
4


Arachides
5


Soja
6


Lait
7


Fruits à coque
8


Céleri
9


Moutarde
10


Sésame
11


Sulfites
12


Lupins
13


Mollusques
14