

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DES CARTES

MENU SEMAINE N°41 DU LUNDI 05 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 09 OCTOBRE 2026 – **MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER MENU LIBANAIS	DEJEUNER	DEJEUNER GRAND REPAS	DEJEUNER
Œufs durs mayonnaise 	Œuf à la Libanaise 	Œufs durs sauce cocktail 	Œuf poché endives 	Œufs durs sauce curry 
Chou rouge et pommes granny 	Taboulé de boulgour 	Courgettes fête et tomates 	Millefeuille de tomates chèvre graines de colza torréfiées 	Salade bretonne d'haricots blancs 
Salade d'haricots rouges façon western 	Salade fattouche 	Salade piémontaise au jambon 	Tomate farcie à l'houmous de pois chiches 	Fond d'artichaut macédoine et surimi 
Pâté croûte 		Museau 	Terrine de lapin 	
Soupe chaude de potiron 	Soupe de lentilles corail à la Libanaise (shorbit adas) 	Soupe chaude de choux fleur 	Velouté de butternut aux pois chiches et ses croûtons 	Soupe chaude parmentière 
Le comptoir à salades 	Le comptoir à salades 	Le comptoir à salades 	Le comptoir à salades 	Le comptoir à salades 
Cocido de bœuf Madrilenio 	Chich taouk (poulet mariné)	Rôti de porc sauce miel moutarde 	Poule au pot aux légumes	Tendron de veau sauce échalotes 
Croustillant de poisson pané aux graines de millet sauce savora 	Filet de poisson façon Sayadrech 	Pêche du jour sauce soja 	Poisson selon arrivage sauce verjus 	Dos de colin sauce au citron 
Omelette piperade 	Falafel sauce tahini pain Libanais et houmous de potimarron 	Daube provençale végétale aux olives noires 	Lentilles noires béluga au bouillon et rutabaga	Boulette végétarienne façon thaï
Saucisse de Toulouse grillée	Lahm mechwi (boulette d'agneau grillé) 	Filet de poulet grillé	Colombo veau au quinoa 	Boudin noir aux pommes

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DES CARTES

MENU SEMAINE N°41 DU LUNDI 05 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 09 OCTOBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

Le blé en risotto gourmand aux champignons de Paris et à la crème 	Riz libanais au cumin et ail rôtie	Macaroni 	Pomme de terre vapeur	Céréales gourmandes 
Chou-fleur	Carottes rôties aux épices	Tian de légumes (Courgettes tomates poivrons)	Haricot beurre	Choux de Bruxelles au miel
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 fromage chèvre bûche 	Halloumi mariné 	Bleu du Vercors Sassenage AOP 	Assiette de fromage Brie de Meaux AOP 	
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 
Teurgoule vanille de la ferme de la vieille Abbay 	Namoura Libanais 	Financier 	Fontainebleau aux pommes rôties 	Cake citron 
Tarte prune 	Mouhalabieh (pot de crème libanais) 	Amandine abricot 	Madeleine 	Religieuse chocolat 
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 

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DesCARTES

MENU SEMAINE N°41 DU LUNDI 05 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 09 OCTOBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

