

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DesCARTES

MENU SEMAINE N°44 DU LUNDI 26 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 30 OCTOBRE 2026 – **MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER HALLOWEEN	DEJEUNER
Œufs durs mimosa 	Œuf poché sauce aurore 	Œufs durs aux anchois 	Œufs poché mayonnaise paprika 	Œufs durs sauce cocktail 
Salade de carotte rémoulade 	Betteraves et noisettes torréfiées 	Endives noix et pommes granny vinaigrette 	Chou rouge vinaigrette 	Avocat au surimi 
Pommes de terre à l'ancienne 	Pâtes pépinière à l'italienne 	Salade de riz aux légumes 	Salade butternut fève et quinoa 	Salade de lentilles 
Galantine de volaille forestière 	Cervelas sauce vinaigrette	Rillettes charcuterie Cosme	Saucisson à l'ail fumé 	
Soupe chaude de chou vert 	Soupe chaude de patates douces 	Soupe de haricot blanc 	Soupe de potiron noisette 	Soupe chaude de Légumes 
Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades
Sauté de dinde aux marrons 	Rôti de veau sauce blanquette 	Cuisse de poulet à la moutarde 	Orange burger d'Halloween 	Sauté de porc au caramel 
Limande meunière 	Pêche du jour sauce tomate 	Hoki MSC sauce crustacés 	Aiguillette fish'n chips Halloween 	Dos de colin vierge à la Tahitienne 
Galette de quinoa à la provençale 	Pavé de légumes	Pané tomate-mozzarella sauce poivrons 	Quiche butternut comté 	Omelette aux fines herbes 
Andouillette grillée 	Boudin noir compotée d'oignon 	Jambon grillé	Filet de poulet grillé	Galopin de veau grillé
Riz pilaf	Céréales gourmandes 	Penne 	Pommes Wedges 	Boulgour façon pilaf 

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DES CARTES

MENU SEMAINE N°44 DU LUNDI 26 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 30 OCTOBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

Haricot beurre	Trio de légumes aux basilic (carottes brocolis et choux fleur)	Petits pois à la française	Poêlée d'automne	Chou cuisiné
Frites	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 Camembert AOP	Assiette de Comté AOP	Assiette de Brie de Meaux AOP	Assiette Bleu d'Auvergne 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
Carré fondant chocolat	Flan pâtissier	Millefeuille	Opéra	Ile flottante
Muffin fruits rouges	Tarte citron meringuée	Tarte rustique rhubarbe	Panna cotta confiture abricot	Tarte normande
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