

Menus de la Semaine du 01 Septembre 2026 Ville de Bourg Achard



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'est la rentrée	
	Salade de pomme de terre Vinaigrette moutarde	Melon	Salade de tomates Vinaigrette au basilic	Salade de lentilles AB vinaigrettes à l'échalotes
	Omelette Bio AB	Roti de Bœuf LR Sauce romarin R	Colin d'Alaska PMD Frais meunière et citron	Emincé de dinde LR sauce moutarde R
	Haricots verts à l'ail	Petits Pois mijotés	Penne semi complètes Bio AB	Pomme de terre quartier avec peau
	Coulommiers	Yaourt Bio aromatisé Vanille	Fromages frais nature au lait entier et sucre	Saint nectaire AOP
	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	Smoothie Abricot pomme banane	Fruit de saison BIO AB

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 07 au 11 Septembre 2026 Ville de Bourg Achard



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de rissetis aux petits légumes vinaigrette moutarde Sauté de bœuf LR aux jus et oignons  Carottes persillées Bio  Pointe de brie Fruit de saison	<i>Pastèque</i> Saucisse Chipolata Semoule bio sauce tomate  Fromage frais Fraidou Compote pommes Ananas  	Rillettes de thon PMD  Poulet LR Roti sauce basquaise  Riz, Courgettes façon caponata et câpres Fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit de saison bio 	Betterave BIO Vinaigrette moutarde Macaronis sauce légumes minesterone  Yaourt Aromatisé Fruit de saison	Céleri Râpé Rémoulade Parmentier de saumon PMD et purée de pois cassés  Mimolette Cake nature 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 14 au 18 Septembre 2026 Ville de Bourg Achard



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade De tomates bio <i>Vinaigrette balsamique</i> Escalope de dinde LR sauce estragon  Ratatouille et Boulgour Fromage frais Cantafrais Compte de pommes bio  	Macédoine Mayonnaise Haché de veau sauce tomate Coquillette semi-complet BIO  Petit fromage frais nature aromatisé au sucre Fruit de saison	Salade verte Bio  Hoki PMD sauce coco citron vert  Haricots beurre persillées  Cantal AOP Semoule au lait	Concombres en rondelles, vinaigrette moutarde  Jambon blanc de porc LR Purée de courgettes à l'huile tournesol olive  Yaourt nature Bio et sucre Tarte flan 	Œuf dur Bio  Sauce fromagère à l'estragon  Chili végétal, haricots rouges et riz Camembert  Fruit de saison bio

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 21 au 25 Septembre 2026 Ville de Bourg Acharde



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de Haricots rouges, tomates et épices chili  Sauté de Bœuf LR sauce tomate  Crumble carotte potiron Coulommiers bio  Fruit de saison	Pastèque Bio  Couscous végétal aux 5 légumes raisins moule et pois chiches  Fromage frais Tartare nature Dessert lacté gélifié saveur vanille	Betteraves bio  Vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille Purée d'épinards  Yaourt nature bio et sucre Fruit de saison	 Chips mais oignons confits crème fromagère à la fourme d'Ambert noix  Omelette Bio  Penne Rigate Edam Fruit de saison 	Salade de tomates Vinaigrettes moutarde Colin d'alaska PMD sauce crème  Haricots verts persillés Bio  Fromage blanc aromatisé au fruit Cake Pois chiches et cacao  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026 Ville de Bourg achard



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Bio  Vinaigrette Miel moutarde à l'ancienne Crumble graine courge  Dahl de lentilles corail et riz  Coulommiers Compote de pommes 	Feuilleté fromage fondu Merlu PMD Sauce curry  Courgettes Petit fromage frais sucré Fruit de saison 	Céleri râpé bio  rémoulade  Macaronis semi complets Bio sauce canard haricots blanc tomate façon bolognaise Tomme grise Crème dessert vanille	Œuf dur bio  sauce cocktail Rôti de porc LR sauce moutarde  Boulgour Fromage frais Cantafrais Fruit de saison bio 	Salade iceberg Sauté de bœuf LR sauce au thym  Purée de chou fleur Yaourt Bio aromatisé vanille  Eclair parfum Chocolat DCG 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2026 Ville de Bourg achard



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Endives Bio aux noix <i>Vinaigrette moutarde</i> Colin d'alaska PMD sauce coco citron vert  Riz semi complet Bio  Yaourt aromatisé Smoothie abricot pomme banane 	Taboulé sarrasin orge millet et raisin Sauté de bœuf LR sauce paprika  Haricots verts Persillées Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison Bio 	Radis Beurre demi-sel  Coquillettes semi complètes Bio sauce champignons à la crème  Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	 Salade de tomates et vinaigrettes au basilic Dés de saumon PMD sauce citron  Petits pois mijotés Yaourt nature sucré bio  Beignet aux pommes DCG 	 Betteraves Bio vinaigrettes moutarde Tortilla aux pommes de terre et courgettes Pointe de brie Fruit de saison 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2026 Ville de Bourg Acharde



Semaine D'Animations : Les pains sous toutes ses formes

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes râpées Bio Sauce fromage blanc menthe Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise  Saint nectaire AOP  Purée de pommes et pain d'épices 	Pain Bruschetta, mayonnaise pesto rosso œuf et Salade verte Sauté de bœuf LR sauce aux olives liée à la chapelure  <i>Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym</i> Fromage frais saint Morêt <i>Ile flottante</i> 	Pain polaire et rillettes de colin d'alaska PMD et haricot blanc Omelette BIO   Riz Bio sauce tomate  Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit de saison bio 	Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix Rôti de dinde LR sauce estragon  Purée de céleri Camembert Brioche perdue Myrtilles 	Betterave Vinaigrette ciboulette Fish Burger (Colin d'alaska PMD pané, cheddar et sauce tartare) Pomme de terre quartier avec peau Yaourt nature Bio et sucre  Fruit de saison



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 Octobre 2026 Ville de Bourg Achard



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre vinaigrette moutarde Œuf dur Bio sauce béchamel  Epinards branches gratinés Et PDT Coulommiers  Fruit de saison Bio 	Maches et betteraves Parmentier de colin d'Alaska pois chiches et purée de brocolis Gouda Bio  Liegeois saveur vanille	Pizza emmental, mozzarella Rôti de bœuf LR sauce romarin  Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé vanille Bio  Fruit de saison	Concombres en rondelles et vinaigrettes moutarde  Penne semi complètes Bio, pois chiche à la marocaine et raisins secs  Fromage blanc nature et sucre Agrumadine à boire	Salade verte aux oignons frits Hoki PMD sauce épices douces  Riz Bio  Fromage frais chanteneige Banane sauce chocolat



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 26 au 30 Octobre 2026 Ville de Bourg Achard



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de pomelos	Pâté breton et cornichons	Soupe d'épinards crémée Bio 	Céleri rémoulade 	Haricots verts à l'échalotes et maïs
Parmentier de Bœuf VF, épeautre et purée de potiron 	Emincé de dinde LR sauce moutarde 	Fajitas végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale 	Merlu PMD sauce tomate paprika crémée 	Rôti de porc LR Sauce pruneaux 
Fromage frais cantadou ail et fines herbes 	Chou fleurs persillées et coquillettes		Carotte persillées Bio 	Semoule bio 
Compote de pommes poires	Yaourt nature Bio et sucre 	Pointe de Brie	Fromage frais aromatisé aux fruits	Pont l'évêque AOP 
	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Brownie Mexicain (haricots rouges) 	Fruit de saison



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits