

# MENUS MARSAN

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)		Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Colin d'Alaska sauce hollandaise		Croq basquaise	<i>S/viande S/porc : Œuf dur béchamel</i>
	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Carottes braisées		Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Fromage frais sucré		Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme abricot	Prunes		Banane	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs

P.A. n°5

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Melon		Carotte râpée vinaigrette	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-mex <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tex-mex</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Petits pois au jus	Purée de pomme de terre		***	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie		Petit moulé nature	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois café</i>		Moelleux au chocolat	Pêche

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS MARSAN

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Concombre ciboulette	Macédoine mayonnaise		Courgette râpée vinaigrette citron origan	Semoule fantaisie
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Macaronis BIO carbonara</b> <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons		<b>Chili sin carne (riz BIO)</b>	Bœuf aux olives <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
	*** <i>S/viande S/porc : Macaronis</i>	Blé		***	Carottes braisées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental râpé	Yaourt aromatisé		Camembert	Edam
<b>DESSERT</b>	<b>Crème dessert vanille</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane		Nectarine	Smoothie pomme pêche

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs  
 Achard de légumes : carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma  
 Poulet façon Akoho sy voanio : poulet au lait de coco, tomate, épices

P.A. n°2

Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



Madagascar



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Coquillettes BIO au basilic	Salade verte aux croutons		Achard de légumes	Œuf dur mayonnaise
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Tortilla</i>	<b>Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry</b>		<b>Poulet façon Akoho sy voanio</b> <i>S/viande : Colin d'Alaska façon Akoho sy voanio</i>	Colin d'Alaska sauce basquaise
	*** <i>S/viande : Courgette braisée</i>	***		<b>Riz créole</b>	Semoule
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Coulommiers		Gouda	Pavé 1/2 sel
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Flan chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>		<b>Fondant pomme banane vanille</b>	Banane

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS MARSAN

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette <sup>BIO</sup>	Concombre sauce fromage blanc aneth		Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Blé à la napolitaine <sup>VEGÉ</sup>		Palette de porc braisée <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané
	Coquillettes + râpé <sup>BIO</sup>	***		Ratatouille	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental <sup>BIO</sup>		Buchette mi chèvre	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Poire	Tarte aux quetsches	Purée pomme raisin sec	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : chou et carotte

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons <sup>BIO</sup>	Macédoine mayonnaise		Céleri BIO rémoulade au cumin	Pomme de terre sauce tartare <sup>BIO</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : Beignet de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise		Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : Omelette sauce tomate</i>	Bouchées de blé panées <sup>VEGÉ</sup>
	*** <i>S/viande : Purée de carotte</i>	Riz créole <sup>BIO</sup>		Semoule <sup>BIO</sup>	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme	Smoothie pomme ananas	Banane <sup>BIO</sup>	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et <b> pomme </b> vinaigrette		Concombre ciboulette vinaigrette	Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Rôti de porc sauce au pruneaux</b> <i>S/viande S/porc : Tortilla sauce au pruneaux</i>	Boulettes au bœuf au jus et <b> ketchup de fruits rouges </b> <i>S/viande : Croq italienne et ketchup de fruits rouges</i>		<b>Tajine de légumes aux raisins, figues et SEMOULE BIO</b>	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts braisés	Purée de pomme de terre		***	Carottes BIO à l' <b>orange</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie		Mimolette	Fraidou
DESSERT	Purée <b> pomme abricot sec </b>	<b>Flan vanille</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>		Moelleux aux <b>poires et amandes</b>	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz exotique : riz, maïs, ananas

P.A. n°1

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS MARSAN

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

Vacances scolaires

C'est Halloween!



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



P.A. n°3

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes <sup>BIO</sup>	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique		Céleri rémoulade	Pomme de terre sauce tartare <sup>BIO</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO <sup>VÉGÉ</sup>		Sauté de porc à l'ancienne <sup>BLEU BLANC CŒUR</sup> <i>S/viande S/porc : Omelette au fromage</i>	Beignets de poisson <sup>BIO</sup>
	***	***		Petits pois au jus	Carottes braisées <sup>BIO</sup>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque		Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>		Banane <sup>BIO</sup>	Semoule au lait et caramel

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS MARSAN

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)			Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Potage potiron 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf  <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>			Colin d'Alaska sauce agrumes 	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 
	Haricots verts braisés			Purée de carotte	***
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré			Vache qui rit	Edam
 DESSERT	Madeleine		<b>Crème dessert vanille</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Kiwi	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes : carotte, radis blanc vinaigrette orange  
Salade de chou blanc Sri Lankaise : chou blanc, sauce mangue  
Watalappan : flan à la cannelle

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Taboulé (semoule BIO)		Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise 	Potage de légumes 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : Omelette</i>	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio) <i>S/viande : Beignet de poisson</i>		Colin d'Alaska sauce curry lait coco 	Tortis BIO bolognaise de lentilles 
	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Purée de potiron</i>		Riz créole 	***
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Fraidou	Gouda
 DESSERT	Orange	Pomme	Watalappan	Liégeois chocolat	

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS MARSAN

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>ENTRÉE</b>	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic		Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne		***	Marmite de potiron, pois chiches et blé	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : Omelette sauce orientale</i>
	Purée de pomme de terre	Carottes braisées		Edam	***	Semoule
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Yaourt nature sucré		Clémentine	Fondu président	
<b>DESSERT</b>	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois café</i>	Poire		Purée de pomme		

**TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES**

Salade vitaminée : carotte, chou chinois

P.A. n°2

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>ENTRÉE</b>	Pomme de terre échalote	Carotte râpée BIO au citron		Salade verte aux croutons	<b>Cervelas</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Nuggets de volaille + ketchup <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Chili sin carne (riz BIO)		Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Croq basquaise</i>	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Colin d'Alaska sauce normande
	Chou-fleur et romanesco	***		Fraidou	Poêlée de légumes	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande		Purée pomme mangue	Brie	
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Crème dessert vanille</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>		Banane		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS MARSAN

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Potage crécy	Chou blanc BIO à la japonaise		Salade fantaisie (céleri BIO)	Salade tricolore (pâtes BIO)
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Boulettes au bœuf sauté piquante <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce piquante</i>	<b>Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma</b>		Poulet rôti au paprika <i>S/viande : Œuf dur béchamel</i>	Colin d'Alaska pané
	Purée de pomme de terre	***		Haricots beurre braisés	Epinards béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Cantal		Camembert	Fondu président
<b>DESSERT</b>	Orange	Liégeois chocolat	Riz au lait	Banane	

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin  
 Salade tricolore : pâtes, poivron, olive  
 Salade colorée : carotte, râpée, chou rouge, oignon  
 Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOËL	VEGETARIEN
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de blé exotique	Salade colorée			Potage de légumes
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée			Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Carottes braisées	Riz créole			***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Edam			Gouda
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois café</i>	Purée pomme poire vanille		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS MARSAN

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



Vacances scolaires

NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

BIO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



P.A. n°1

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES