

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

épiphanie



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
 ENTRÉE	Potage de légumes BIO ou betterave vinaigre 	P. de terre échalote			Pâté de foie	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Poulet rôti au paprika 			Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 	Colin d'Alaska sauce agrumes 
 PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts braisés			***	Purée de carottes
 DESSERT	Saint Paulin	Saint morét 			Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
	Liégeois chocolat	Clémentine		Galette des rois	Banane 	

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

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

 BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°899/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI		
 ENTRÉE	Potage de légumes BIO ou haricots verts vinaigrette 	Céleri rémoulade 				Taboulé (semoule BIO)	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons 	Saucisse de Toulouse				RIZ BIO à la cantonnaise 	Colin d'Alaska pané 
 PRODUIT LAITIER	Tortis	Lentilles cuisinées				***	Chou-fleur et romanesco
 DESSERT	Yaourt sucré	Mimolette				Edam	Fondu président
	Pomme	Flan vanille		Purée pomme mangue	Poire		

P.A. n°4

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viaude/CEUF de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Betterave BIO à l'orange vinaigrette		Chou chinois vinaigrette au citron	Velouté de poireau et p. de terre au fromage frais
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Colin d'Alaska sauce safranée		Sauté de porc au gingembre et miel	Bouchées de blé panées
PRODUIT LAITIER	***	Blé		Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés
DESSERT	Fromage frais sucré	Gouda		Fraidou	***
	Orange	Pomme	Moelleux coco	Fromage blanc au coulis de myrtilles	

Salade de pâtes tricolore: pâtes, poivron, olive / Salade fantaisie : céleri pomme, raisin / Duo d'hiver: radis blanc, carotte râpée

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Crème de chou-fleur au curry ou chou fleur vinaigrette		Salade fantaisie (céleri BIO)	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême	Boulettes au bœuf à l'aigre doux		Chili sin carne (riz BIO)	Parmentier de poisson
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	Penne rigate		***	***
DESSERT	Yaourt sucré	Mimolette		Fromage frais aux fruits	Camembert
	Clémentine	Pomme	Cookie	Purée pomme cannelle	

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

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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vande/Cœur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT



Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Carotte râpée vinaigrette ou potage crécy 		Betterave vinaigrette 	Potage de légumes BIO ou macédoine de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde	Colin d'Alaska meunière 		Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti 	Goulash de bœuf 
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Epinards béchamel		***	Semoule 
 DESSERT	Pomme	Fromage frais sucré Crêpe de la chandeleur		Gouda	Brie
				Clémentine	Flan nappé caramel

Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade pastourrelle : pâte, poivron, tomate / Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade pastourrelle	Velouté au butternut ou céleri rémoulade		Salade verte au maïs ou potage de légumes BIO	Semoule fantaisie 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Curry de lentilles corail et RIZ BIO 		Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio)	Beignets de poisson 
 PRODUIT LAITIER	Petits pois	***		***	Carotte BIO braisées
 DESSERT	Emmental	Petit moulé nature		Fromage frais au sel de Guérande	Pont-l'Évêque 
	Orange	Liégeois chocolat	Purée pomme betterave	Banane 	

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

	Potage de légumes ou salade verte	Carotte râpée BIO ciboullette	Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Salade des incas BIO ou Potage Saint Germain
	Hachis Parmentier	Emincé de dinde sauce crème oignons	Tajine de légumes BIO (aromates non BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne
	***	Haricots verts braisés	***	Purée de potiron
	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Edam	Vache qui rit
	Pomme	Beignet de Mardi gras	Crème dessert caramel	Banane

Salade de pâtes tricolore: pâtes, poivron, olive / Salade des incas : riz, maïs, carotte / Duo d'hiver: carotte, radis blanc / Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

	Céleri rémoulade au cumin	Velouté à la thaï ou Macédoine	Salade verte aux croustons ou Potage de légumes BIO	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine
	Sauté de bœuf stroganoff	Blanquette de colin d'Alaska	Croq blé fromage épinard	Chou-fleur à la parisienne
	Carottes BIO braisées	Riz créole	Penne rigate	***
	Yaourt sucré	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
	Madeleine	Banane	Poire	Purée pomme spéculoos

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

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.

P.A. n°5

*** menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION Saine & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carotte râpée vinaigrette 				Salade fantaisie (céleri BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille 	Boulettes au bœuf sauce napolitaine 				Chou blanc vinaigrette 
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz créole 				Semoule 
 DESSERT	Saint Paulin	Brie				***
	Pomme	Purée pomme agrumes				Moelleux choco malt

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin / Salade colorée : chou rouge, oignon, carotte / Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil

P.A. n°1

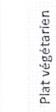
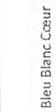
Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade verte aux croustons	Taboulé (semoule BIO)				Salade de crudités vinaigrette à l'indienne 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO	Colin d'Alaska pané 				Blé aux haricots rouges à la mexicaine 
 PRODUIT LAITIER	à la carbonara	Carottes BIO braisées	***	***	Purée de p. de terre	
 DESSERT	Fromage blanc au coulis de mangue	Yaourt aromatisé	***	Fondu président	Gouda	
					Flan nappé 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.

P.A. n°2



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT



Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉE	Salade antillaise (riz BIO)	Carotte râpée vinaigrette	Taboulé égyptien (semoule BIO)			Beignets de poisson	Salade pastourelle		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Raviolis de bœuf sauce tomate	Faboulettes à la patate douce BIO sauce blanche aux herbes			Epinars béchamel	Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron/ Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade de perles à l'italienne: perles, olive, tomate / Taboulé égyptien: semoule, tomate, poivron, coriandre		
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	***	Purée de carottes au cumin	Fromage frais au sel de Guérande					
DESSERT	Edam	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Poire					
	Pomme	Liégeois chocolat	Sablé amande citron						

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette			Saucisson à l'ail	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la mexicaine	Cassoulet	Dahl de pois chiches et RIZ BIO			Colin d'Alaska sauce citron	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.		
PRODUIT LAITIER	Semoule	***	***	Carottes crème BIO curcuma					
DESSERT	Yaourt aromatisé	Emmental	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes					
	Pomme	Flan nappé caramel	Clafoutis aux poires	Banane					

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026



LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade des incas 	Chou blanc BIO vinaigrette au miel
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf à la patate douce 	Rôti de porc à l'ancienne 		Croq blé épinards fromage 	Marmite de poisson 
 PRODUIT LAITIER	***	Lentilles cuisinées	Haricots beurre braisés	Blé	
 DESSERT	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Yaourt nature sucré	Saint- Paulin	
	Madeleine	Pomme	Banane 	Purée pomme cannelle	

Salade des incas : riz, maïs, carotte / Salade arlequin: p. de terre, maïs, petits pois

P.A. n°5



Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

Repas de Pâques

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Betterave vinaigrette 		Céleri aux pommes rémoulade au curry	Salade arlequin
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne (riz BIO) 		Sauté de dinde aux abricots secs 	Colin d'Alaska meunière 
 PRODUIT LAITIER	***	***	Semoule 	Carottes braisées	
 DESSERT	Edam	Pomme	Brie	Saint Morêt 	Poire

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

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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé exotique: blé, curmin, coriandre / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade de pâtes tricolore: pâtes, poivrons, olive

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Concombre ciboulette	Taboulé libanais (boulgour BIO)					Salade de blé orientale		Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc	Colin d'Alaska sauce aurore 					Poêlée de légumes		Frittata BIO emmental basilic
 PRODUIT LAITIER	Purée de pomme de terre				Petits pois		***		
 DESSERT	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes			Yaourt sucré 		Emmental râpé		
	Flan caramel	Banane 			Kiwi		Liégeois vanille		

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

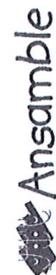
Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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.

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc 	Salade fantaisie (céleri BIO)					Tomate vinaigrette		Pâté de foie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet sauce tandoori 	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio) 					***		Jambon braisé
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Yaourt nature			Gratin de chou-fleur		Purée d'épinards		
 DESSERT	Cantal 				***		Fondu président		
	Pomme	Fourrandise à la fraise			Riz au lait		Poire		

P.A. n°3



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre vinaigrette			Duo de CAROTTE BIO et radis râpés sauce fromage blanc aneth
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO			Colin d'Alaska meunière
PRODUIT LAITIER	Coquillettes	***			Ratatouille
DESSERT	Yaourt nature sucré	Gouda			Petit moulé ail et fines herbes
	Banane	Purée pomme vanille		Moelleux au griottes	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement