







NOM DU RESTAURANT







Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

Épiphanie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Betterave nature 	Pommes de terre échalote		Potage de potiron ou Salade fantaisie	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Sauté de dinde sauce paprika <i>S/viande : croq végétarien</i>		<i>Couscous de légumes BIO (aromates non bio)</i> 	Colin d'Alaska sauce agrumes 
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint morêt 		Fraidou	Purée de carottes
DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine		Galette des rois	Kiwi 

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Chou rouge et raisins vinaigrette	Céleri rémoulade 		Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO) 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : tortilla</i>		<i>RIZ BIO à la cantonnaise</i> 	Colin d'Alaska pané 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Mimolette		Edam	Chou-fleur béchamel
DESSERT	Pomme	Flan vanille		Purée pomme mangue	Poire

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri pomme, raisin

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.



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



VEGETARIEN
VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Radis blanc rémoulade		Chou chinois vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson au potiron</i>	Colin d'Alaska sauce safranée		Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande s/porc : Colin d'Alaska gingembre et miel</i>	Bouchées de blé panées
	***	Blé		Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda		Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Orange	Pomme		Moelleux coco ananas	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

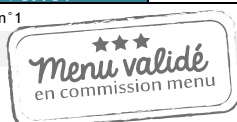
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou fleur vinaigrette		Potage de légumes ou Salade fantaisie	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : omelette</i>	Sauté de bœuf au jus <i>S/viande : croq végétarien</i>		Chili sin carne	Parmentier de poisson
	Carottes BIO braisées	Penne rigate		(riz BIO)	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme		Cookie	Kiwi

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette ou Potage de légumes		Chou chinois	Potage de légumes ou macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde S/viande : nuggets de blé s/porc : Pomme de terre à la savoyarde sans porc	Colin d'Alaska meunière		Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf S/viande : croq végétarien
	*** S/viande : pommes de terre béchamel s/porc : ***	Epinards béchamel		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		Gouda	Brie
DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur		Clémentine	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : 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 pastourelle	Tarte butternut		Salade verte ou Potage de légumes	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti S/viande : tarte au fromage	Curry de lentilles corail		Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio) S/viande : omelette sauce basquaise	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Petits pois au jus	RIZ BIO		*** S/viande : coquillettes	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature		Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat		Purée pomme vanille	Clémentine

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature	Carotte râpée BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette au miel	Salade des incas BIO ou Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>		Tajine de légumes	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts braisés		Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin		Edam	Vache qui rit
	Pomme	Beignet de Mardi gras		Crème caramel	Cocktail de fruits



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou Macédoine mayonnaise		Salade verte aux croutons nature ou Potage de potiron	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska		Croq blé fromage épinard	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Crêpe au fromage</i> <i>s/porc : Chou-fleur à la parisienne sans porc</i>
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	Riz créole		Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel</i> <i>s/porc : ***</i>
DESSERT	Yaourt nature sucré	Mimolette		Petit moullé ail et fines herbes	Gouda
	Gaufre au sucre	Orange		Purée pomme	Poire

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille  <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine  <i>S/viande : croq à l'italienne</i>		Parmentier de potiron et lentilles corail 	Colin d'Alaska sauce crème aneth 
	Haricots verts braisés	Riz créole 		***	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		Yaourt nature sucré 	Emmental
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes		Moelleux chocolat	Liégeois vanille






P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)		Potage de potiron ou Carottes râpées 	Haricots verts vinaigrette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : omelette</i> <i>S/porc : Macaronis BIO carbonara volaille</i>	Colin d'Alaska pané		Blé 	Goulash de bœuf  <i>S/viande : croq à l'italienne</i>
	*** <i>S/viande : Macaronis BIO</i> <i>S/porc : ***</i>	Carottes braisées		aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé		Fondu président	Gouda
DESSERT	Madeleine	Poire		Purée pomme fraise	Flan nappé caramel

P.A. n°2

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Raviolis de volaille <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>		Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	***		Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers		Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Sablé amande citron	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas
Salade de perles à l'italienne : perles, olive, tomate
Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre
Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ciboulette nature	Céleri rémoulade		Radis beurre	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané s/porc : cassoulet sans porc</i>		Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron
	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs S/porc : ***</i>		RIZ BIO	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental		Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel		Tarte aux poires	Orange

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France








Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette 	Macédoine mayonnaise		Salade des incas 	Chou blanc vinaigrette au miel
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : tortilla</i>	Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>		Croq blé épinards fromage 	Marmite de poisson 
PRODUIT LAITIER	Purée de patate douce	Lentilles au jus		Haricots beurre braisés	Blé
DESSERT	Fromage frais aux fruits	Fondue président		Saint Paulin	Yaourt sucré
	Madeleine	Pomme		Purée de pomme	Banane








TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte
Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI de Pâques	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas de Pâques
ENTRÉE		Betterave nature		Salade verte 	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne 		Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	Sauté de dinde aux abricots secs <i>S/viande : colin pané</i>
PRODUIT LAITIER		(riz BIO)		***	Carottes braisées 
DESSERT		Edam		Saint Morêt	Brie
		Pomme		Poire	Dessert de Pâques

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Taboulé libanais (boulgour BIO)		Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière		Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : beignets de poisson</i>
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes		Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Flan caramel	Cocktail de fruits		Kiwi	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Taboulé libanais : boulgour, tomates, poivrons, cumin, coriandre

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie		Tomate nature	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : œuf dur vinaigrette</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)		Jambon braisé <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***		Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature sucré		Vache qui rit	Fondu président
DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise		Mousse au chocolat	Poire

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°3



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES




NOM DU RESTAURANT

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

Vacances scolaires

VEGETARIEN

Férié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre nature		Carottes râpées	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO 		Colin d'Alaska meunière	
	Coquillettes	***		Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda		Petit moulé ail et fines herbes	
DESSERT	Banane 	Purée pomme vanille		Moelleux au chocolat	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES