

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou Betterave nature 		Salade des incas 	Potage de potiron ou Salade fantaisie	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Röti de bœuf au jus <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Sauté de dinde sauce paprika <i>S/viande : croq végétarien</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande : omelette</i>	<i>Couscous de légumes BIO (aromates non bio)</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes
	Coquillettes	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	***	 Purée de carottes
 PRODUIT LAITIER		Saint morêt 	Yaourt nature sucré		Petit moulé ail et fines herbes
 DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine			Kiwi 

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou Chou rouge et raisins vinaigrette	Céleri rémoulade 		Carottes râpées vinaigrette		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : tortilla</i>	Pizza au fromage	 RIZ BIO à la cantonnaise	Colin d'Alaska pané	
	Tortis	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Chou-fleur béchamel	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Mimolette	Coulommiers	Edam	Camembert	
 DESSERT			Banane 		Poire	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs
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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CHINE & gingembre	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légume ou Radis blanc rémoulde		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	Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs	Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande : Colin d'Alaska gingembre et miel</i>	Bouchées de blé panées	
	***	Blé	et Semoule BIO	Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés	
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Pont-l'Evêque		Yaourt aromatisé	
DESSERT	Orange		Mousse au chocolat	Moelleux coco ananas		

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE			Potage de légumes ou Taboulé	Potage de légumes ou Salade fantaisie	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : omelette</i>	Sauté de bœuf au jus <i>S/viande : croq végétarien</i>	Quiche Lorraine <i>S/viande : Tarte au fromage</i>	Chili sin carne	Parmentier
	Carottes BIO braisées	Penne rigate	Poêlée de légumes	(riz BIO)	de poisson
PRODUIT LAITIER	Brie	Mimolette		Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme	Onctueux vanille		Kiwi

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore :
pâtes, poivron, olive
Salade fantaisie : céleri pomme, raisin

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte fromagère nature	Carotte râpée vinaigrette ou Potage de légumes 			Chou chinois	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska meunière 	Tortilla	 Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq végétarien</i>	
	*** <i>S/viande : pommes de terre</i>	Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	Semoule 	
 PRODUIT LAITIER			Yaourt aromatisé	Gouda	Brie	
 DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur	Banane 		Crème dessert caramel	

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE				Salade verte ou Potage de légumes	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Curry de lentilles corail 	Sauté de porc au caramel <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Rôti de bœuf sauce tomate <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne 
	Petits pois au jus	RIZ BIO	Chou-fleur béchamel	Coquillettes	Carottes braisées
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
 DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Pomme		Clémentine 

P.A. n°3

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



VEGETARIEN

JEUDI

VENDREDI



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Duo d'hiver : carotte, radis blanc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature	Carotte râpée BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette au miel		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Emincé de dinde sauce crème oignons	Saucisse de Toulouse	Tajine de légumes	Beignet de poisson	
	Purée de pommes de terre	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé		Bûchette mi chèvre	Edam	Coulommiers	
DESSERT		Beignet de Mardi gras	Kiwi		Cocktail de fruits	

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade		Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croutons nature ou Potage de potiron		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff	Blanquette de colin d'Alaska	Raviolis à la volaille (plat complet)	Croq blé fromage épinard	Chou-fleur à la parisienne	
	Carottes BIO braisées	Riz créole	***	Penne rigate	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Camembert	Gouda	
DESSERT		Orange	Crème dessert 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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE		Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie	
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille  S/viande : beignets de poisson	Boulettes au bœuf sauce napolitaine  S/viande : croq à l'italienne	Omelette	Parmentier de potiron et lentilles corail 	Colin d'Alaska sauce crème aneth	
	PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz créole 	Epinards béchamel	***	Semoule	
	DESSERT	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré 	Emmental	Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
P.A. n°1							

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature		Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron ou Carottes râpées 		
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara  S/viande : omelette	Colin d'Alaska pané	Riz BIO à la cantonnaise  S/viande : Riz BIO cantonnais sans viande	Blé 	Goulash de bœuf  S/viande : croq à l'italienne	
	PRODUIT LAITIER	*** S/viande : Macaronis BIO	Carottes braisées	***	aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis	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.
	DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Camembert	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda	
P.A. n°2							



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

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

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

NOM DU RESTAURANT



Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade coleslaw		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande : omelette</i>	Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	Semoule	Petits pois au jus	Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Saint Morêt	Yaourt nature sucré	
DESSERT	Pomme		kiwi		Poire

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Céleri rémoulade	Salade verte	Radis beurre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané</i>	Nuggets de volaille	Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron
	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs</i>	Tortis	RIZ BIO	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Brie		Gouda		Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel		Tarte aux poires	Orange

P.A. n°4



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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & 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 vinaigre 		Concombre nature	Salade des incas 			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : tortilla</i>	Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Emincé de poulet sauce crème curry <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce curry</i>	 Croq blé épinards fromage	Marmite de poisson 		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
	Purée de patate douce	Lentilles au jus	Coquillettes 	Haricots beurre braisés	Blé		Salade des incas : riz, maïs, carotte
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Camembert		Yaourt sucré		
 DESSERT		Pomme		Purée de pomme	Banane		

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
 ENTRÉE				Salade verte 			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne <i>Végétalien</i> (riz BIO)	Tortilla	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	 Sauté de dinde aux abricots secs <i>S/viande : colin pané</i>		
			Petits pois au jus	***	Carottes braisées 	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		Edam	Yaourt aromatisé	Saint Morêt	Brie		
 DESSERT		Pomme	Purée pomme vanille		Dessert de Pâques	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 SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

VEGETARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature			Radis sauce rémoulade	Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière		RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette	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		Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental	Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
DESSERT		Cocktail de fruits					

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie			Tomate nature		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)		Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron	
	Haricots verts braisés	***		Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards	
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré		Fromage frais au sel de Guérande	Vache qui rit	Fondu président	
DESSERT	Pomme			Banane		Poire	

P.A. n°3



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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.

NOM DU RESTAURANT

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

		VEGETARIEN					Férié
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Vacances scolaires							
	ENTRÉE		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	Raviolis à la volaille (plat complet) <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	Colin d'Alaska meunière		
		Coquillettes	***	***	Ratatouille		
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		St Morêt	Camembert		
	DESSERT	Banane 	Purée pomme vanille	Flan nappé caramel			

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES