

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	Rôti 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>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska sauce agrumes 
PRODUIT LAITIER	Coquillettes	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	***	Purée de carottes
DESSERT		Saint morêt 	Yaourt nature sucré		Petit moulé ail et fines herbes
	Liégeois chocolat	Clémentine		Galette des rois	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 	
PRODUIT LAITIER	Tortis	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Chou-fleur béchamel	
DESSERT	Yaourt nature sucré 	Mimolette	Coulommiers	Edam	Camembert	
			Banane 		Poire	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas : riz,
carotte, maïs
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.



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CHINE & gingembre	VEGETARIEN	VENDREDI	MON SUPER RESTO
ENTRÉE		Potage de légume ou Radis blanc rémoule		Chou chinois vinaigrette au citron		Salade de pommes de terre échalote		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
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		<small>Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive</small> <small>Salade fantaisie : céleri pomme, raisin</small>
DESSERT	Orange		Mousse au chocolat	Moelleux coco ananas				

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	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



Bleu Blanc Coeur



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°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>
PRODUIT LAITIER	*** <i>S/viande : pommes de terre</i>	Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	Semoule
DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur	Banane	Gouda	Brie
P.A. n°2			Yaourt aromatisé		Crème dessert caramel



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
PRODUIT LAITIER	Petits pois au jus	RIZ BIO	Chou-fleur béchamel	Coquillettes	Carottes braisées
DESSERT	Emmental	Camembert	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
P.A. n°3	Kiwi	Liégeois chocolat	Pomme		Clémentine



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/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI <i>Mardi gras</i>	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  <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons  <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Saucisse de Toulouse  <i>S/viande : omelette</i>	Tajine de légumes 	Beignet de poisson 
PRODUIT LAITIER	Purée de pommes de terre	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé		Bûchette mi chèvre	Edam	Coulommiers
P.A. n°4		Beignet de Mardi gras	Kiwi		Cocktail de fruits



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver : carotte, radis blanc

	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  <i>S/viande : tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska 	Raviolis à la volaille (plat complet)  <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	Croq blé fromage épinard 	Chou-fleur à la parisienne  <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	Riz créole 	***	Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel</i>
DESSERT	Yaourt nature sucré	Mimolette		Camembert	Gouda
P.A. n°5		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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & 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 <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : croq à l'italienne</i>	Omelette	Parmentier de potiron et lentilles corail	Colin d'Alaska sauce crème aneth VÉGÉ	
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz créole BIO	Epinards béchamel	***	Semoule BIO	
DESSERT	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré BIO	Emmental	Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
	Pomme		Banane BIO			

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°2

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/Oeuf de France



Pêche responsable



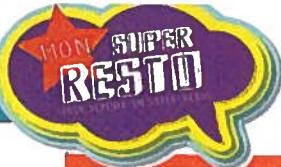
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT



Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade coleslaw		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti S/viande : nuggets de blé	Rôti de bœuf au jus S/viande : Raviolis de légumes	Rôti de porc au jus S/viande : omelette	Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Semoule	Petits pois au jus	Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
DESSERT	Edam	Coulommiers	Saint Morêt	Yaourt nature sucré	
P.A. n°3	Pomme		kiwi		Poire



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre
Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Céleri rémoulade	Salade verte	Radis beurre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo S/viande : croq végétarien	Cassoulet S/viande : Colin pané	Nuggets de volaille	Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron
PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes	*** S/viande : haricots blancs	Tortis	RIZ BIO	Carottes crème curcuma
DESSERT	Brie		Gouda		Petit moulé ail et fines herbes
P.A. n°4	Pomme	Crème dessert caramel		Tarte aux poires	Orange



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/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE !
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

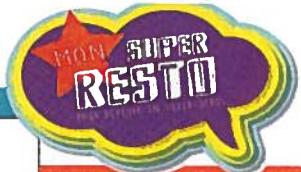
NOM DU RESTAURANT

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

	ENTRÉE
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT
	PRODUIT LAITIER
	DESSERT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigre		Concombre nature	Salade des incas	
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
Purée de patate douce	Lentilles au jus	Coquillettes	Haricots beurre braisés	Blé
Fromage frais aux fruits	Fondue président	Camembert		Yaourt sucré
	Pomme		Purée de pomme	Banane

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas : riz,
maïs, carotte

LE MONDE DE
PÂQUES

Lundi de Pâques



Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	ENTRÉE
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT
	PRODUIT LAITIER
	DESSERT

LUNDI

VEGETARIEN
MARDI

MERCREDI

JEUDI

Repas de Pâques
VENDREDI

Chili sin carne

(riz BIO)

Tortilla

Salade verte

Lasagnes bolognaise
S/viande : lasagnes au saumon

Sauté de dinde aux abricots secs
S/viande : colin pané

Carottes braisées

Edam

Petits pois au jus

Brie

Pomme

Purée pomme vanille

Dessert de Pâques

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/Oeuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	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 <i>VÉGÉ</i>	Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : beignets de poisson</i>
 PRODUIT LAITIER	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	***	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>
 DESSERT	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental
Salade fantaisie : céleri, pomme , raisin					

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	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) <i>VÉGÉ</i>	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : feuilletté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
 DESSERT		Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Vache qui rit	Fondu président
 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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

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

Vacances scolaires

Février

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VEGETARIEN

Coquillettes

Ratatouille

Colin d'Alaska meunière

Tikka massala de légumes,
pois chiches et RIZ BIO

S/viande : raviolis aux légumes

Concombre nature

Carottes râpées

Yaourt nature sucré

St Morêt

Camembert

Banane

Purée pomme vanille

Flan nappé caramel

ENTRÉE

PLAT &
ACCOMPAGNEMENT

PRODUIT LAITIER

DESSERT

P.A. n°4



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES