













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 		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 
	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		Galette des rois	Kiwi 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs
Salade fantaisie : céleri pomme, raisin

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	
 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

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 SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



VEGETARIEN
VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	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	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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.

Menu validé
en commission menu



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	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf  <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 
	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





TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver : carotte, radis blanc

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade		Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croûtons 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>
	Carottes BIO braisées	Riz créole 	***	Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel</i>
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/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	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
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Pomme		Banane		

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	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature		Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron ou Carottes râpées	
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	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq à l'italienne</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Camembert	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda
DESSERT		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/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & 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 <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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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		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

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 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
	Purée de patate douce	Lentilles au jus	Coquillettes	Haricots beurre braisés	Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Camembert		Yaourt sucré
DESSERT		Pomme		Purée de pomme	Banane

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

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

P.A. n°1

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 SAINE & 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		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
DESSERT		Cocktail de fruits			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

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	
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

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




NOM DU RESTAURANT

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

Vacances scolaires

VEGETARIEN

Fête

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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	
PRODUIT LAITIER	Coquillettes	***	***	Ratatouille	
DESSERT	Yaourt nature sucré		St Morêt	Camembert	
	Banane 	Purée pomme vanille	Flan nappé caramel		



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