

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes ou Betterave nature 	Pommes de terre échalote	Salade des incas 	Potage de potiron ou Salade fantaisie	<b>Pâté de foie</b>
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de dinde sauce paprika 	<b>Rôti de porc au jus</b>	<i>Couscous de légumes BIO (aromates non bio)</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes 
	***	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	***	Purée de carottes 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Paulin	Saint morêt 	Yaourt nature sucré	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
 <b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Clémentine	Pomme	<b>Galette des rois</b>	Kiwi 

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes ou Chou rouge et raisins vinaigrette	Céleri rémoulade 	Salade western	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf aux oignons 	<b>Saucisse de Toulouse</b>	Pizza au fromage	<b>RIZ BIO à la cantonnaise</b> 	Colin d'Alaska pané 	<p>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>
	Tortis	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Chou-fleur béchamel	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré 	Mimolette	Coulommiers	Edam	Fondu président	<p>Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.</p>
 <b>DESSERT</b>	Pomme	Flan vanille	Banane 	Purée pomme mangue	Poire	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade des incas : riz,  
carotte, maïs

Salade western: maïs,  
haricot rouge, poivron,  
persil

Salade fantaisie : céleri  
pomme , raisin



## NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CHINE & gingembre	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Potage de légume ou Radis blanc rémoulde	Potage de légumes ou salade verte nature	<b>Chou chinois vinaigrette au citron</b>	Salade de pommes de terre échalote	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Colin d'Alaska sauce safranée	Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs	<b>Sauté de porc au gingembre et miel</b>	Bouchées de blé panées	
	***	Blé et Semoule BIO		<b>Nouilles à la chinoise</b>	Haricots beurre braisés	
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Pont-l'Evêque	<b>Fraïdou</b>	Yaourt aromatisé	
DESSERT	Orange	Pomme	Mousse au chocolat	<b>Moelleux coco ananas</b>	Banane	

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 Taboulé	Potage de légumes ou Salade fantaisie	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême	Sauté de bœuf au jus	<b>Quiche Lorraine</b>	<b>Chili sin carne</b>	Parmentier
	Carottes BIO braisées	Penne rigate	Poêlée de légumes	(riz BIO)	de poisson
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Vache qui rit	Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme	Onctueux vanille	Cookie	Kiwi

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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 "La chandeleur"	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI	
 <b>ENTRÉE</b>	Salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette ou Potage de légumes	 Salade antillaise	Chou chinois	 Potage de légumes ou macédoine de légumes	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Pomme de terre à la savoyarde	 Colin d'Alaska meunière	Tortilla	 <b>Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti</b>	Goulash de bœuf	
		Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	 Semoule	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Brie	
 <b>DESSERT</b>	Poire	<b>Crêpe de la chandeleur</b>	Banane 	Clémentine	Crème dessert caramel	

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 <b>ENTRÉE</b>	Salade pastourelle	Tarte butternut	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte ou Potage de légumes	Semoule fantaisie	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti 	 Curry de lentilles corail	 <b>Sauté de porc au caramel</b>	Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio)	Colin d'Alaska sauce bretonne 	
	Petits pois au jus	<b>RIZ BIO</b>	Chou-fleur béchamel		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.
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche	
 <b>DESSERT</b>	Kiwi	Liégeois chocolat	Pomme	Purée pomme vanille	Clémentine 	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 SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas  
Salade pastourelle : pâtes, poivron, tomate  
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



VEGETARIEN

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature	Carotte râpée BIO ciboulette	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Chou blanc vinaigrette au miel	Salade des incas BIO ou Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Emincé de dinde sauce crème oignons	Saucisse de Toulouse	Tajine de légumes	Beignet de poisson
	***	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Bûchette mi chèvre	Edam	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	<b>Beignet de Mardi gras</b>	Kiwi	Crème caramel	Cocktail de fruits

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

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

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou Macédoine mayonnaise	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croutons nature ou Potage de potiron	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine
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	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Gaufre au sucre	Orange	Crème dessert chocolat	Purée pomme	Poire

P.A. n°5

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°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes ou Salade western	Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie	
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille 	Boulettes au bœuf sauce napolitaine 	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	
P.A. n°1							



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)	Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron ou Carottes râpées 	Haricots verts vinaigrette	
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Macaronis BIO carbonara</b>	Colin d'Alaska pané	<b>Riz BIO à la cantonnaise</b>	<b>Blé </b>	Goulash de bœuf 	
	PRODUIT LAITIER	Carottes braisées	***	<b>aux haricots rouges à la mexicaine</b>	Purée de brocolis		
	DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda	
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



**Ansamble**  
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
<b>ENTRÉE</b>	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw	Pommes de terre échalote	Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti	Raviolis de volaille	<b>Rôti de porc au jus</b>	<b>Faboulettes à la patate douce BIO</b>	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	***	Petits pois au jus	<b>Purée de carottes au cumin</b>	Epinards béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam	Coulommiers	Saint Morêt	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
<b>DESSERT</b>	Pomme	Liégeois chocolat	kiwi	Sablé amande citron	Poire

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

## VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betterave ciboulette nature	Céleri rémoulade	Salade verte	Radis beurre	<b>Saucisson à l'ail</b>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf marengo	<b>Cassoulet</b>	Nuggets de volaille	<b>Dahl de pois chiche</b>	Colin d'Alaska sauce citron
	Poêlée de légumes		Tortis	<b>RIZ BIO</b>	Carottes crème curcuma
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes
<b>DESSERT</b>	Pomme	Crème dessert caramel	Purée pomme	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
 <b>ENTRÉE</b>	Carottes râpées vinaigre 	Macédoine mayonnaise	Concombre nature	Salade des incas 	Chou blanc vinaigrette au miel	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Goulash de bœuf 	<b>Rôti de porc à l'ancienne</b>	Emincé de poulet sauce crème curry 	<b>Croq blé épinards fromage</b> 	Marmite de poisson 	
	Purée de patate douce	Lentilles au jus	Coquillettes 	<b>Haricots beurre braisés</b>	Blé	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais aux fruits	Fondue président	Camembert	Saint Paulin	Yaourt sucré	
 <b>DESSERT</b>	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Purée de pomme	Banane	

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte

Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois



Lundi de Pâques



	LUNDI	VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Repas de Pâques
 <b>ENTRÉE</b>			Betterave nature	Salade de coquillettes BIO au basilic	Salade verte 	<b>Salade arlequin</b> 	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>		<b>Chili sin carne</b> 	Tortilla	Lasagnes bolognaise 	<b>Sauté de dinde aux abricots secs</b> 		
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		<b>(riz BIO)</b>	Petits pois au jus	***	<b>Carottes braisées</b> 		
 <b>DESSERT</b>		Edam	Yaourt aromatisé	Saint Morêt	<b>Brie</b>		
		Pomme	Purée pomme vanille	Poire	<b>Dessert de Pâques</b>		

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	Taboulé libanais (boulgour BIO)		Radis sauce rémoulade	Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Colin d'Alaska meunière		RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette	Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio)	
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes		***	Petits pois au jus		
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental	
DESSERT	Flan caramel	Cocktail de fruits		Gaufre	Kiwi	Liégeois vanille	

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		Salade de pâtes tricolore	Tomate nature	Pâté de foie	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)		Sauté de bœuf marengo	Jambon braisé	Colin d'Alaska sauce citron	
	Haricots verts braisés	***		Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards	
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature sucré		Fromage frais au sel de Guérande	Vache qui rit	Fondu président	
DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise		Banane	Mousse au chocolat	Poire	

P.A. n°3



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & 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.

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## NOM DU RESTAURANT

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

		VEGETARIEN					Férié
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Vacances scolaires		ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre nature	Taboulé (semoule BIO)	Carottes râpées	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise	FR	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO	VÉGÉ	Raviolis à la volaille (plat complet)	Colin d'Alaska meunière	
	Coquillettes		***	VÉGÉ	***	Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Gouda	St Morêt	Petit moulé ail et fines herbes		
DESSERT	Banane	BIO	Purée pomme vanille	Flan nappé caramel	Moelleux au chocolat		

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