








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









TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs
Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil
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 	Salade western	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons 	Saucisse de Toulouse	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	Fondu président
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane 	Purée pomme mangue	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 SAINE & 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	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Potage de légume ou Radis blanc rémoulade	Potage de légumes ou salade verte nature	Chou chinois vinaigrette au citron	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	Sauté de porc au gingembre et miel	Bouchées de blé panées
	***	Blé	et Semoule BIO	Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Pont-l'Evêque	Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Orange	Pomme	Mousse au chocolat	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	VEGETARIEN JEUDI	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	Quiche Lorraine	Chili sin carne	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

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	Salade antillaise	Chou chinois	Potage de légumes ou macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde	Colin d'Alaska meunière	Tortilla	Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf
		Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Brie
DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur	Banane	Clémentine	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas
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 de pommes de terre échalote	Salade verte ou Potage de légumes	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Curry de lentilles corail	Sauté de porc au caramel	Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio)	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Petits pois au jus	RIZ BIO	Chou-fleur béchamel		Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Pomme	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



VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	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	Beignet de Mardi gras	Kiwi	Crème caramel	Cocktail de fruits

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

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	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

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	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 
	Haricots verts braisés	Riz créole 	Epinards béchamel	***	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré 	Emmental
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes	Banane 	Moelleux chocolat	Liégeois vanille




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	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)	Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron ou Carottes râpées 	Haricots verts vinaigrette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara	Colin d'Alaska pané	Riz BIO à la cantonnaise	Blé 	Goulash de bœuf 
		Carottes braisées	***	aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda
DESSERT	Madeleine	Poire	Pomme	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 SAINES & NATURELLES
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	Pommes de terre échalote	Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Raviolis de volaille	Rôti de porc au jus	Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	***	Petits pois au jus	Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Saint Morêt	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	kiwi	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	Salade verte	Radis beurre	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo	Cassoulet	Nuggets de volaille	Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron
	Poêlée de légumes		Tortis	RIZ BIO	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Purée pomme	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) concernant 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	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigre	Macédoine mayonnaise	Concombre nature	Salade des incas	Chou blanc vinaigrette au miel
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Rôti de porc à l'ancienne	Emincé de poulet sauce crème curry	Croq blé épinards fromage	Marmite de poisson
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondue président	Camembert	Saint Paulin	Yaourt sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	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

Repas de Pâques

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivrons, olive
Taboulé libanais : boulgour, tomates, poivrons, cumin, coriandre

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	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 marenge	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

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

Férié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre nature	Taboulé (semoule BIO)	Carottes râpées	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO	Raviolis à la volaille (plat complet)	Colin d'Alaska meunière	
	Coquillettes	***	***	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	



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