Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw BIO	Potage de légumes BIO	Céleri rémoulade	BIO Salade de riz des incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Hachis Parmentier	Tarte au fromage	VÉGÉ Couscous de légumes BIO	Colin d'Alaska sauce curry
	Petits pois carottes	***	Salade verte	***	Carottes persilées
PRODUIT LAITIER	LOCAL Yaourt poire	Brie	Vache qui rit	Gouda	Fraidou
DESSERT	Orange	Purée pomme quatre épices M	Liégeois chocolat	M Moelleux vanille	LOCAL Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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.A. n°1

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | VÉGÉ Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

#REF!

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2026

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Coquillettes (BIO) au basilic		Salade du Léon	Potage de légumes BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse S/P Saucisse de volaille	Omelette		Chili sin carne (riz BIO) VÉGÉ	Merlu sauce bretonne
	Purée de p. de terre	Haricots beurre		***	Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature BIO		Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Local Poire		Banane BIO	M Moelleux fruits rouges

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	P. de terre (HVE) échalote	Cervelas vinaigrette S/P Roulade de dinde	Betteraves vinaigrette BIO	**Velouté de lentilles**	Carotte râpée au citron BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce aigre douce	Hoki sauce normande	Rôti de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus	**Falafels , BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin** VÉGÉ	Tortis bolognaise (BIO) (basilic non bio)
	Chou-fleur et romanesco	Poêlée de légumes	Local Haricots blancs cuisinés BIO	***	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Local Yaourt pêche	**Brie**	Fraidou
DESSERT	Local Pomme	Banane BIO	Orange	**Muhalibi (Crème dessert fleur d'oranger)** M	Purée pomme vanille M

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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.A. n°3

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | VÉGÉ Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage crécy (BIO)	Chou blanc (BIO) à la japonaise	Potage saint germain	Salade fantaisie	Salade tricolore (pâtes BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce Tomate	Parmentier de lentilles corail (Végé)	Pizza au fromage	Sauté de dinde paprika	Colin d'Alaska pané sauce tartare
	Petit pois	***	Salade verte	Haricots verts persillés	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	(Local) Yaourt nature	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	(M) Purée pomme agrumes	(M) Moelleux aux quetsches	Banane (Bio)

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave vinaigrette (Bio)	Taboulé (semoule BIO)	Salade de p. de terre (LOCAL) ciboulette vinaigrette	(Bio) Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	(Local) Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska sauce safranée	Chou-fleur à la volaille	Penne façon Bonifacienne (Bio) (Végé)	Cassoulet S/P Cassolet de volaille
	Carottes (BIO)	Riz créole (Bio)	***	****	***
PRODUIT LAITIER	(Local) Yaourt Fraise	Edam	Fraidou	Coulommiers	Gouda
DESSERT	(Local) Pomme	Clémentine	Banane (Bio)	Tarte Flan	Purée pomme poire vanille (M)

P.A. n°5

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Végé Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw BIO	Salade de pâtes (BIO) mayonnaise paprika	Potage de légumes BIO	Salade fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet tandoori BLEU BLANC COEUR FRANCE	Parmentier de jambon FRANCE	Tarte aux poireaux	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO VÉGÉ	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts persillade	***	Salade verte	***	Boulgour julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature BIO	Brie	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Fraidou
DESSERT	Clémentine	Flan caramel	Banane BIO	M Moelleux poire amande	Purée pomme crème de marron

P.A. n°1

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ (BIO) exotique	Betterave vinaigrette BIO	Potage poireaux p. de terre		Chou rouge rémoulade balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson sauce tartare	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et SEMOULE BIO VÉGÉ	Palette de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus		Raviolis au bœuf FRANCE
	Carottes (BIO) persillées	***	Petits pois cuisinés		***
PRODUIT LAITIER	LOCAL Yaourt cerise	Emmental	Saint Nectaire		Saint Môret BIO
DESSERT	LOCAL Pomme	Banane BIO	Mouse au chocolat		Smoothie pomme ananas M

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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.A

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie (BIO)	Salade verte aux croutons	Pâté de campagne et cornichons Roulade de dinde cornichons	Potage de légumes (BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur à la parisienne Chou-fleur à la volaille	Tortis (BIO) crémeux de haricot blanc et potiron (VÉGÉ)	Boulette de bœuf sauce carbonade (France)	Merlu blanc du Cap sauce crème (Pêche responsable)	
	***	***	Riz créole (BIO)	Purée d'épinards	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature (BIO)	Gouda	Pavé demi-sel	Camembert	
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	(LOCAL) Pomme	Banane (BIO)	

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon / Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil

P.A. n°3

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2026 au 1 Janvier 2027

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes (BIO)	Carotte râpée vinaigrette (BIO)	Salade western	Semoule fantaisie (BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons (France)	Parmentier (BIO) de lentilles corail (VÉGÉ)	Pizza au fromage	Colin d'Alaska meunière citron (Pêche responsable)	
	Spaghetti (BIO) et légumes	***	Salade verte (BIO)	Haricots beurre	
PRODUIT LAITIER	(LOCAL) Yaourt aux fruits	Edam	Coulommiers	Fraidou	
DESSERT	(LOCAL) Poire	Clémentine	(M) Purée pomme cannelle	(M) Moelleux ananas coco	

P.A. n°4

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

MON SUPER RESTO — POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES