

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

Rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule au duo de courgettes, citronnelle à la menthe	Betterave nature 		Salade verte nature	Concombre ciboulette nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc à l'italienne <i>S/viande s/porc : Feuilleté au fromage</i>	Tortis bolognaise  <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>		Chili sin carne 	Colin d'Alaska sauce aux poivrons 
	Carottes à la crème 	***		(riz BIO)	Blé 
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé		Emmental	Fraidou
DESSERT	Prunes	Compote pomme ©		Nectarine	Crème dessert vanille

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tortis au basilic	Melon		Carotte râpée vinaigre 	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : œufs durs mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Parmentier de lentilles 		Tajine de poulet au citron  <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Hoki sauce basilic 
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	***		Semoule 	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Pavé demi sel	Coulommiers		Gouda	Yaourt sucré 
DESSERT	Pomme 	Flan chocolat		Prunes	Banane

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

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.

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre sauce fromage blanc aneth			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : bouchées de blé</i>	Riz aux pois chiches et légumes d'été			
PRODUIT LAITIÉ	Coquillettes	****			
DESSERT	Yaourt aromatisé	Emmental			
	Nectarine	Purée pomme fraise ©		Tarte normande	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4



Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte BIO nature et croûtons	Betterave BIO vinaigrette framboise			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise			
PRODUIT LAITIÉ	**** <i>S/viande : purée de carotte</i>	Semoule			
DESSERT	Coulommiers	Fromage frais sucré			
	Madeleine	Pomme		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
				Tarte au flan	Raisin

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête du goût
LES CUCURBITACÉES
AU MARCHÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tarte butternut comté	Tomate nature BIO			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce paprika S/viande : croq blé épinards	Parmentier potiron lentille VÉGÉ			
PRODUIT LAITIER	Coquillettes BIO	***			
DESSERT	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers			
	Poire	Crème dessert vanille		Carotte râpée BIO	Concombre nature
				Bœuf façon bourguignon S/viande : feuilleté au fromage	Colin d'Alaska catalane BIO
				Duo de courgettes	Semoule BIO
				Fondue président	Mimolette
				Moelleux chocolat	Banane

Semoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade verte BIO			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale S/viande : Colin d'Alaska sauce orientale	Curry de légumes, haricots rouges et riz VÉGÉ			
PRODUIT LAITIER	Purée de pommes de terre	***			
DESSERT	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque BIO			
				Céleri rémoulade	Semoule fantaisie
				Sauté de porc à l'ancienne S/viande s/porc : tarte aux légumes	Beignets de poisson BIO
				Petits pois cuisinés BIO	Carottes BIO braisées
				Emmental	Fraidou
				Cocktail de fruits	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.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2026



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette balsamique		Radis à la croque	Carotte râpée BIO au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière <i>S/viande : tortilla</i>	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : colin d'Alaska pané</i>		Tajine de légumes aux raisins, figues	Marmite de poisson
	Haricots verts braisés	Riz créole		Semoule	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie		Fraidou	Crème anglaise
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		Purée pomme mûre	Barre bretonne

Salade vitaminée :
carotte, chou chinois

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade pommes de terre tomate oignons		Concombre nature	Salade vitaminée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis à la carbonara <i>S/viande s/porc : bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron		Rougail saucisse <i>S/viande : colin d'Alaska sauce tomate</i>	Sauté de bœuf aux herbes <i>S/viande : omelette</i>
	*** <i>S/viande s/porc : tortis</i>	Carottes BIO à la crème		Riz créole	Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire		Banane	Purée pomme cannelle

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°897/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Vacances

Semaine n°44: du 26 au 30 Octobre 2026



C'est Halloween!

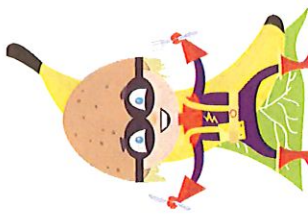
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Radis beurre	Goulash de bœuf <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Chou rouge vinaigrette		Salade de lentilles vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette 			
	 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts braisés	Colin d'Alaska sauce agrumes 		Croq végétarien fromage épinard 	Emincé de dinde à l'orange <i>S/viande : colin d'Alaska pané</i>			
 PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré 	Blé 		Poêlée de légumes	Riz créole 	Mimolette		
	 DÉSSERT	Muffin chocolat	Pomme		Fromage frais aux fruits	Banane 	Purée pomme abricot ©		

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade colorée : chou
rouge, carotte, oignon /
Salade coleslaw : carotte,
chou blanc / Salade de riz
des incas : riz, carotte,
maïs

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Croisillon au fromage	Salade coleslaw 		Céleri BIO rémoulade	Salade de riz des incas
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>s/viande : nuggets de blé</i>	Hachis Parmentier  <i>s/viande : parmentier de poisson</i>		Couscous de légumes 	Colin meunière 
	Petits pois cuisinés 	***		Semoule 	Carottes BIO braisées
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Gouda	Fraidou
 DESSERT	Orange	Purée pomme vanille		Moelleux citron	Pomme

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°899/2008. 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 valide
commission menu

Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



ande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2026
Armistice



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois / Salade italienne : pâtes,tomates, olives noires, poivrons, basilic / Salade piemontaise : pommes de terre, tomates, dès de jambon, œufs durs, cornichons, persil

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade italienne		Potage potiron ou macédoine BIO mayonnaise	Potage de légumes ou chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>	Omelette		Chili sin carne (riz BIO) <i>Végé</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne <i>BIO</i>
	Purée de pommes de terre	Haricots beurre braisés		***	Semoule <i>BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré <i>BIO</i>		Edam	Fondus président
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		Banane <i>BIO</i>	Purée de pomme ©

P.A. n°2



Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre piémontaise <i>S/viande s/porc : p. de terre</i>	Saucisson sec <i>S/viande s/porc : œufs durs mayonnaise</i>		Salade de pois chiche	Carotte râpée BIO au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde sauce curry <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce normande <i>BIO</i>		Falafels, BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin <i>Végé</i>	Tortis bolognaises <i>S/viande : tortis bolognaises de lentilles</i>
	Chou-fleur béchamel <i>BIO</i>	Poêlée de légumes		****	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande		Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Poire <i>BIO</i>		Purée pomme fleur d'oranger	Orange

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
 ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Chou blanc BIO à la japonaise								
	Boulettes au bœuf sauce piquante <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème curcuma								
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre	****								
	Yaourt sucré 	Camembert								
PRODUIT LAITIER	Orange	Liégeois chocolat								Purée pomme fraise
 DESSERT				Banane 						
					Fondus président					
					Haricots verts braisés 					
					Epinards béchamel 					
					Colin d'Alaska pané citron 					
					Salade tricolore					
					Crêpe au fromage					
					Poulet rôti au paprika  <i>S/viande : tortilla</i>					

P.A. n°4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette 	Potage de légumes ou betterave nature			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons  <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée 	Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette 	Bouchées de blé panées 	Cassoulet <i>S/porc : cassoulet s/porc</i> <i>S/viande : bouchée de blé</i> ***
	Carottes BIO braisées	Riz créole 	Petits pois cuisinés 	Coulommiers	<i>S/viande : haricots blancs cuisinés</i>
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Gouda	Cocktail de fruits	
	Madeleine	Poire	Clémentine		
 DESSERT					

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza au fromage	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise			Salade mâche et croûtons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	***	***	***	Blé
DESSERT	Yaourt sucré	Brie	Flan caramel	Fromage blanc aux fruits	Fraidou
	Orange			Tarte aux poires	Clémentine

Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade de riz fantaisie : riz, tomates, maïs, radis

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ fantaisie	Potage de légumes ou betterave nature	Potage de légumes ou betterave nature		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et semoule	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et semoule		
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	***	***		
DESSERT	Yaourt aromatisé	Emmental	Emmental		
	Pomme	Banane	Banane	Fondou président	Purée pomme

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.

P.A. n°2

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Salade verte BIO nature aux croustons		Saucisson à l'ail <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Tortis crémeux de haricot blanc et potiron		Merlu blanc du Cap sauce crème	
	*** <i>S/viande s/porc : chou fleur béchamel</i>	****		Purée d'épinards	
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Gouda		Camembert	
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat		Banane	

P.A. n°3

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / salade Marco Polo : tortis, poivrons, surimi, ketchup, mayonnaise, ciboulette

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

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betterave nature	Carotte râpée vinaigrée		Salade Marco Polo	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Colin d'Alaska</i>	Parmentier de lentilles		Colin d'Alaska meunière	
	Semoule	****		Haricots verts braisés	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Coulommiers	
DESSERT	Pomme	Purée pomme cannelle		Muffin chocolat	

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 règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

