

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

Épiphanie



RESIDU LE PAYSAN DU SAISON						VENDREDI	
						TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES	
						Salade fantaisie : céleri pomme , raisin	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
						Colin d'Alaska sauce agrumes	
						Purée de carottes	
						Petit moullé ail et fines herbes	
						Kiwi Bio	
						Galette des rois	
						Fraidou	

						Végé	
						Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
						Potage de potiron ou Salade fantaisie	
						Pâté de foie	
						S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare	
</							

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

VEGETARIEN					JEUDI		MERCREDI		LUNDI		VENREDI	
 ENTRÉE	Potage de légumes ou Chou rouge et raisins vinaigrette	 Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	 Céleri rémoulade					Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule 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.		
	 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : tortilla</i>					Lentilles au jus	RIZ BIO à la cantonnaise 		Colin d'Alaska pané	
Tortis		Mimolette	****	Chou-fleur béchamel								
 PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré 	Flan vanille	Edam	Fondu président	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.						
	Pomme	Purée pomme mangue	Poire									
 DESSERT												

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

VÉGÉ

Plat végétarien



Label rouge



Vendredi / Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
VEGETARIEN VENDREDI			
ENTRÉE Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Potage de légume ou Betterave nature		Chou chinois vinaigrette au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson au potiron</i>	Colin d'Alaska sauce safranée		Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande s/porc : Colin d'Alaska gingembre et miel</i>
PRODUIT LAITIER Fromage frais sucré	Blé		Nouilles à la chinoise
DESSERT Orange	Pomme		Fraidou
			Moelleux coco ananas
			Banane

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

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
VEGETARIEN VENDREDI			
ENTRÉE Crêpe au fromage	Chou fleur vinaigrette		Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : omelette</i>	Sauté de bœuf au jus <i>S/viande : croq végétarien</i>		Chili sin carne (riz BIO)
PRODUIT LAITIER Carottes BIO braisées	Penne rigate		Parmentier de poisson
DESSERT Yaourt nature sucré	Mimolette		***
	Clémentine		Camembert
			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

menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, poivron, tomate
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

VEGETARIEN				JEUDE		VENDEDE	
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDE	
ENTREE	Salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette ou Potage de légumes	Carotte râpée vinaigrette ou Potage de légumes			Potage de légumes ou macédoine de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde S/viande : nuggets de blé S/porc : Pomme de terre à la savoyarde sans porc	Colin d'Alaska meunière	Colin d'Alaska meunière			Goulash de bœuf S/viande : croq végétarien	
	*** S/viande : pommes de terre béchamel S/porc : ***	Epinars béchamel	Epinars béchamel			Semoule	BIO
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré	Fromage frais sucré			Brie	
DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur	Crêpe de la chandeleur			Crème dessert caramel	

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

VEGETARIEN				JEUDE		VENDEDE	
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDE	
ENTREE	Salade pastourelle	Tarte butternut	Tarte butternut			Semoule fantaisie	BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti S/viande : tarte au fromage	Curry de lentilles corail	Curry de lentilles corail			Colin d'Alaska sauce bretonne	
	Petits pois au jus	RIZ BIO	RIZ BIO			Carottes braisées	
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulu nature	Petit moulu nature			Tomme blanche	BIO
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Liégeois chocolat			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

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

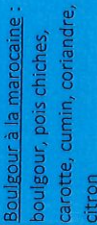
Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras

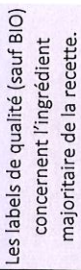


LUNDI			MERCREDI	JEUDI			VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature BIO	Carotte râpée BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette au miel	Salade des incas BIO ou Potage de légumes		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons BIO <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>		Tajine de légumes VEGÉ	Beignets de poisson		
	***	Haricots verts braisés		Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinars béchamel		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin		Edam	Vache qui rit		
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi gras		Crème caramel	Cocktail de fruits		

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

LUNDI			MERCREDI	JEUDI			VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou Macédoine mayonnaise BIO		Salade verte aux croustons nature ou Potage de potiron	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff BIO <i>S/viande : tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska		Croq blé fromage épinard VEGÉ	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Crêpe au fromage s/porc : Chou-fleur à la parisienne sans porc</i>		
	Carottes BIO braisées	Riz créole		Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel s/porc : ***</i>		
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Petit moullé ail et fines herbes	Gouda		
DESSERT	Gaufre au sucre	Orange		Purée pomme	Poire		

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

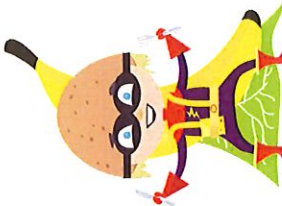
Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN				
LUNDI		MARDI		MERCREDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette
	Colombo de volaille <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : croq à l'italienne</i>		Parmentier de potiron et lentilles corail VEGÉ
	Haricots verts braisés	Riz créole BIO		****
	Saint Paulin	Brie		Yaourt nature sucré BIO
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Purée pomme agrumes		Moelleux chocolat
 PRODUIT LAITIER				
 DESSERT				
TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES				
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin				

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

VEGETARIEN					
LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)		Potage de potiron ou Carottes râpées 	Haricots verts vinaigrette
	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : omelette</i> <i>S/porc : Macaronis BIO carbonara volaille</i>	Colin d'Alaska pané		Blé 	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq à l'italienne</i> 
*** <i>S/viande : Macaronis BIO</i> <i>S/porc : ***</i>	Carottes braisées	aux haricots rouges à la mexicaine		Purée de brocolis	
Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Fondus président		Gouda	
Madeleine	Poire	Purée pomme fraise		Flan nappé caramel	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					
					
					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°2

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI				MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw				Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Raviolis de volaille <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>				Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	***				Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers				Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
	Pomme	Liégeois chocolat				Sablé amande citron	Poire
DESSERT							

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

LUNDI				MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave ciboullette nature	Céleri rémoulade				Radis beurre	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané S/porc : cassoulet sans porc</i>				Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron
	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs S/porc : ***</i>				RIZ BIO	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental				Saint Nectaire	Petit moullé ail et fines herbes
	Pomme	Crème dessert caramel				Tarte aux poires	Orange
DESSERT							

P.A. n°4

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.

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 SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026



VEGETARIEN			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉE Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT Goulash de bœuf <i>S/viande : tortilla</i>	Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>		
PRODUIT LAITIER Purée de patate douce	Lentilles au jus		
DESSERT Fromage frais aux fruits	Fondue président		
	Madeleine	Pomme	Purée de pomme
			Yaourt sucré
			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

VEGETARIEN			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉE Bûche de Noël	Betterave nature		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT Chili sin carne (riz BIO)	Chili sin carne (riz BIO)		
PRODUIT LAITIER Edam	Edam		
DESSERT Pomme	Pomme		
			Salade arlequin
			Sauté de dinde aux abricots secs <i>S/viande : colin pané</i>
			Carottes braisées
			Brie
			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

Vieilles

Viande/Oeuf de France

Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ansamble

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Taboulé libanais (boulgour BIO)		Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière		Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : beignets de poisson</i>
PRODUIT LAITIER	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes		Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>
DESSERT	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Emmental
	Flan caramel	Cocktail de fruits		Kiwi	Liégeois vanille

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		Tomate nature	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : œuf dur vinaigrette</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)		Jambon braisé <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	***		Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
DESSERT	Cantal	Yaourt nature sucré		Vache qui rit	Fondu président
	Pomme	Fourrandise à la fraise		Mousse au chocolat	Poire

P.A. n°3

Menu validé
en commission menu

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES 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.

NOM DU RESTAURANT

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



Vacances scolaires

VEGETARIEN				Férié			
MARDI				JEUDEI			
LUNDI				VENDREDI			
ENTRÉE PLAT & ACCOMPAGNEMENT PRODUIT LAITIER DESSERT	Macédoine mayonnaise	Concombre nature		Carottes râpées	TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES		
	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO VEGÉ		Colin d'Alaska meunière			
	Coquillettes	***		Ratatouille			
	Yaourt nature sucré	Gouda		Petit moulu ail et fines herbes			
	Banane BIO	Purée pomme vanille		Moelleux au chocolat			

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

