











# 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		Potage de potiron ou Salade fantaisie	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Sauté de dinde sauce paprika <i>S/viande : croq végétarien</i>		<i>Couscous de légumes BIO (aromates non bio)</i> 	Colin d'Alaska sauce agrumes 
 PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts braisés		***	Purée de carottes
 DESSERT	Saint Paulin	Saint morêt 		Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
	Liégeois chocolat	Clémentine		Galette des rois	Kiwi 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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 		Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO) 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : tortilla</i>		<i>RIZ BIO à la cantonnaise</i> 	Colin d'Alaska pané 
 PRODUIT LAITIER	Tortis	Lentilles au jus		***	Chou-fleur béchamel
 DESSERT	Yaourt nature sucré 	Mimolette		Edam	Fondu président
	Pomme	Flan vanille		Purée pomme mangue	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°4



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°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



VEGETARIEN  
VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Radis blanc rémoulade		<b>Chou chinois vinaigrette au citron</b>	Salade de pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson au potiron</i>	Colin d'Alaska sauce safranée		<b>Sauté de porc au gingembre et miel</b> <i>S/viande s/porc : Colin d'Alaska gingembre et miel</i>	Bouchées de blé panées
	***	Blé		<b>Nouilles à la chinoise</b>	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda		<b>Fraidou</b>	Yaourt aromatisé
DESSERT	Orange	Pomme		<b>Moelleux coco ananas</b>	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	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou fleur vinaigrette		Potage de légumes ou Salade fantaisie	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	Parmentier de poisson
	Carottes BIO braisées	Penne rigate		(riz BIO)	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme		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








# 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		Chou chinois	Potage de légumes ou macédoine de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Pomme de terre à la savoyarde</b> <i>S/viande : nuggets de blé s/porc : Pomme de terre à la savoyarde sans porc</i>	Colin d'Alaska meunière		<b>Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti</b>	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq végétarien</i>
	*** <i>S/viande : pommes de terre béchamel s/porc : ***</i>	Epinards béchamel		***	Semoule
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		Gouda	Brie
 DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur		Clémentine	Crème dessert caramel

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade pastourelle	Tarte butternut		Salade verte ou Potage de légumes	Semoule fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Curry de lentilles corail		Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio) <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Petits pois au jus	RIZ BIO		*** <i>S/viande : coquillettes</i>	Carottes braisées
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature		Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
 DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat		Purée pomme vanille	Clémentine

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Euf de France



Pêche responsable



AU PAYS DES TERRITOIRES

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

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

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°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		Chou blanc vinaigrette au miel	Salade des incas BIO ou Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>		Tajine de légumes	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Yaoourt aromatisé	Saint-Paulin		Edam	Epinards béchamel
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi gras		Crème caramel	Cocktail de fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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		Salade verte aux croutons nature ou Potage de potiron	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska		Croq blé fromage épinard	<b>Chou-fleur à la parisienne</b> <i>S/viande : Crêpe au fromage</i> <i>s/porc : Chou-fleur à la parisienne sans porc</i>
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	Riz créole		Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel</i> <i>s/porc : ***</i>
DESSERT	Yaoourt nature sucré	Mimolette		Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
	Gaufre au sucre	Orange		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

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	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	Colin d'Alaska sauce crème aneth
	Haricots verts braisés	Riz créole		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes		Moelleux chocolat	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)		Potage de potiron ou Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Macaronis BIO carbonara</b> <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
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé		Fondu président	Gouda
DESSERT	Madeleine	Poire		Purée pomme fraise	Flan nappé caramel

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable





# 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
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		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	VENREDI
ENTRÉE	Betterave ciboulette 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>	<b>Cassoulet</b> <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 moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel		Tarte aux poires	Orange

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AIL 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 vinaigrette 	Macédoine mayonnaise		Salade des incas 	Chou blanc vinaigrette au miel
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>		Croq blé épinards fromage 	Marmite de poisson 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondu président		Haricots beurre braisés	Blé
DESSERT	Madeleine	Pomme		Saint Paulin	Yaourt sucré
				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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave nature		Salade verte 	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne 		Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	Sauté de dinde aux abricots secs <i>S/viande : colin pané</i>
PRODUIT LAITIER		(riz BIO)		***	Carottes braisées 
DESSERT		Edam		Saint Morêt	Brie
		Pomme		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



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# 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	<b>Saucisse de Toulouse</b> <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>
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes		Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Flan caramel	Cocktail de fruits		Kiwi	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin  
Taboulé libanais : boulgour, tomates, poivrons, cumin, coriandre

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie		Tomate nature	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande s/porc : œuf dur vinaigrette</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	<b>Couscous de légumes et semoule BIO</b> (aromates non bio)		<b>Jambon braisé</b> <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***		Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature sucré		Vache qui rit	Fondu président
DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise		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



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



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		Carottes râpées	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO 		Colin d'Alaska meunière	
	Coquillettes	***		Ratatouille	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda		Petit moulé ail et fines herbes	
 DESSERT	Banane 	Purée pomme vanille		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