

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Potage de légumes ou Betterave nature 	Pommes de terre échalote		Potage de potiron ou Salade fantaisie	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>	 TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Sauté de dinde sauce paprika <i>S/viande : croq végétarien</i>		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska sauce agrumes 	
	***	Haricots verts braisés		***	Purée de carottes	
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint morêt 		Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes	Salade fantaisie : céleri pomme , raisin
DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine		Galette des rois	Kiwi 	

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Potage de légumes ou Chou rouge et raisins vinaigrette	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	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : tortilla</i>		RIZ BIO à la cantonnaise 	Colin d'Alaska pané 		
	Tortis	Lentilles au jus		***	Chou-fleur béchamel		
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Mimolette		Edam	Fondu président		
DESSERT	Pomme	Flan vanille		Purée pomme mangue	Poire		

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CHINE & gingembre	VEGETARIEN VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Radis blanc rémoulade		Chou chinois vinaigrette au citron	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		Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande s/porc : Colin d'Alaska gingembre et miel</i>	Bouchées de blé panées	
PRODUIT LAITIER	***	Blé		Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés	
DESSERT	Fromage frais sucré	Gouda		Fraidou	Yaourt aromatisé	
P.A. n°5	Orange	Pomme		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



Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	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	
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	Penne rigate		(riz BIO)	***	
DESSERT	Yaourt nature sucré	Mimolette		Fromage frais aux fruits	Camembert	
P.A. n°1	Clémentine	Pomme		Cookie	Kiwi	



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/Oeuf de France



Pêche responsable

Anseable
ALIMENTATION SERVICE RESPONSABLE
DU PLUS PRÉCÉDENT TERRAIN

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette ou Potage de légumes		Chou chinois	Potage de légumes ou macédoine de légumes		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde <i>S/viande : nuggets de blé s/porc : Pomme de terre à la savoyarde sans porc</i>	Colin d'Alaska meunière		Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq végétarien</i>		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
	*** <i>S/viande : pommes de terre béchamel s/porc : ***</i>	Epinards béchamel		***	Semoule		
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		Gouda	Brie		<u>Salade pastourelle</u> : pâte, poivron, tomate <u>Semoule fantaisie</u> : semoule, tomate, maïs
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	
ENTREE	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/Œuf de France



Pêche responsable



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

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



P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Boulgour à la marocaine :
boulgour, pois chiches,
carotte, cumin, coriandre,
citron

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou Macédoine mayonnaise		Salade verte aux croutons nature ou Potage de potiron	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine	
	Sauté de bœuf stroganoff  S/viande : tortilla	Blanquette de colin d'Alaska 			Chou-fleur à la parisienne S/viande : Crêpe au fromage s/porc : Chou-fleur à la parisienne sans porc	
	Carottes BIO braisées	Riz créole 		Croq blé fromage épinal	Penne rigate S/viande : chou-fleur béchamel s/porc : ***	
	Yaourt nature sucré	Mimolette		Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	
	Gaufre au sucre	Orange		Purée pomme	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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

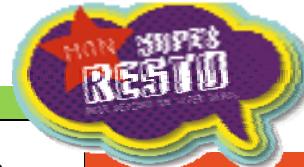
Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERROIRS

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	ENTREE	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	
	PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz créole		***	Semoule	
	DESSERT	Saint Paulin	Brie		Yaourt nature sucré	Emmental	
		Pomme	Purée pomme agrumes		Moelleux chocolat	Liégeois vanille	

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	ENTREE	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)		Potage de potiron ou Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette	
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	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>	
	PRODUIT LAITIER	*** <i>S/viande : Macaronis BIO</i> <i>S/porc : ***</i>	Carottes braisées		aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis	
	DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé		Fondu président	Gouda	
		Madeleine	Poire		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



NOM DU RESTAURANT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
	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
	Edam	Coulommiers		Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
	Pomme	Liégeois chocolat		Sablé amande citron	Poire

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



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

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave ciboulette nature	Céleri rémoulade		Radis beurre	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
	Sauté de bœuf mirepoix <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané</i> <i>s/porc : cassoulet sans porc</i>		Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron
	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs</i> <i>S/porc : ***</i>		RIZ BIO	Carottes crème curcuma
	Yaourt aromatisé	Emmental		Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes
	Pomme	Crème dessert caramel		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) 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°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	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 	TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PRODUIT LAITIER	Purée de patate douce	Lentilles au jus		Haricots beurre braisés	Blé	<u>Salade des incas</u> : riz, maïs, carotte <u>Salade arlequin</u> : pomme de terre, maïs, petits pois
DESSERT	Fromage frais aux fruits	Fondue président		Saint Paulin	Yaourt sucré	
P.A. n°5		Madeleine	Pomme	Purée de pomme	Banane	

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

LE MONDE DE PÂQUES	Lundi de Pâques	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE			Betterave nature		Salade verte 	Salade arlequin	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Chili sin carne  <i>(riz BIO)</i>		Lasagnes bolognaise  <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	Sauté de dinde aux abricots secs  <i>S/viande : colin pané</i>	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.
PRODUIT LAITIER			Edam		***	Carottes braisées 	
DESSERT			Pomme		Saint Morêt	Brie	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/Oeuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTREE	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>
	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

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme , raisin

Taboulé libanais : boulgour,tomates, poivrons, cumin, coriandre

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTREE	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
	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

P.A. n°3



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		
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTREE	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	
		Yaourt nature sucré	Gouda		Petit moulé ail et fines herbes	
	PRODUIT LAITIER	Banane	Purée pomme vanille		Moelleux au chocolat	
	DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES