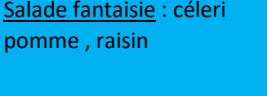


NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	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>
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 	

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	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>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : tortilla</i>		RIZ BIO à la cantonnaise 	Colin d'Alaska pané 		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	Tortis	Lentilles au jus		***	Chou-fleur béchamel		
DESSERT	Yaourt nature sucré 	Mimolette		Edam	Fondu président		
Pomme		Flan vanille		Purée pomme mangue	Poire		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/Oeuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & 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	MON SUPER RESTO
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Radis blanc rémoulade		Chou chinois vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre échalote		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
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		
	***	Blé		Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés		
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda		Fraïdou	Yaourt aromatisé		
DESSERT	Orange	Pomme		Moelleux coco ananas	Banane		

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN 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

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Salade de pâtes tricolore :
pâtes, poivron, olive
Salade fantaisie : céleri pomme, raisin
Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée



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°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI "La chandeleur"	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 <small>s/viande : nuggets de blé s/porc : Pomme de terre à la savoyarde sans porc</small>	Colin d'Alaska meunière		Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf <small>S/viande : croq végétarien</small>
PRODUIT LAITIER	*** <small>S/viande : pommes de terre béchamel s/porc : ***</small>	Epinards béchamel		***	Semoule
DESSERT	Fraidou	Fromage frais sucré		Gouda	Brie
Poire		Crêpe de la chandeleur		Clémentine	Crème dessert caramel

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

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

P.A. n°3



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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	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	***	Haricots verts braisés		Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin		Edam	Vache qui rit
P.A. n°4		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

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	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	Chou-fleur à la parisienne <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	Yaourt nature sucré	Mimolette		Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
P.A. n°5		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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Vacances scolaires

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

	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 S/viande : beignets de poisson	Boulettes au bœuf sauce napolitaine S/viande : croq à l'italienne		Parmentier de potiron et lentilles corail	Colin d'Alaska sauce crème aneth	
	Haricots verts braisés	Riz créole BIO		***	Semoule BIO	
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		Yaourt nature sucré BIO	Emmental	
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes		Moelleux chocolat	Liégeois vanille	

P.A. n°1

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 BIO	Haricots verts vinaigrette BIO	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara S/viande : omelette S/porc : Macaronis BIO carbonara volaille	Colin d'Alaska pané		Blé VÉGÉ	Goulash de bœuf S/viande : croq à l'italienne FR	
	*** S/viande : Macaronis BIO S/porc : ***	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	

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri,
pomme, raisin

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°12 : du 16 au 20 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Raviolis de volaille <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>		Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	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

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ciboulette nature	Céleri rémoulade		Radis beurre	Saucisson à l'ail	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané</i> <i>s/porc : cassoulet sans porc</i>		Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron	
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs</i> <i>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	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



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

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°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	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 		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	Fondu 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	Repas de Pâques
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	
P.A. n°1				Pomme		Poire	Dessert de Pâques	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.



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



UNE ALIMENTATION SAINNE & 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	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

	Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026				
	VEGETARIEN				
	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
	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

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



P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES