

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Sauté de dinde sauce paprika <i>S/viande : croq végétarien</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska sauce agrumes
PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	***	Purée de carottes
DESSERT	Saint Paulin	Saint morêt 	Yaourt nature sucré	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
	Liégeois chocolat	Clémentine	Pomme	Galette des rois	Kiwi 

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE						
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>	Pizza au fromage	RIZ BIO à la cantonnaise	Colin d'Alaska pané	
PRODUIT LAITIER	Tortis	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Chou-fleur béchamel	
DESSERT	Yaourt nature sucré 	Mimolette	Coulommiers	Edam	Fondu président	
	Pomme	Flan vanille	Banane 	Purée pomme mangue	Poire	

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



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°04 : du 19 au 23 Janvier 2026

VEGETARIEN  
VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson au potiron</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs	<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	et Semoule BIO	<b>Nouilles à la chinoise</b>	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Pont-l'Evêque	<b>Fraidou</b>	Yaourt aromatisé
DESSERT	Orange	Pomme	Mousse au chocolat	<b>Moelleux coco ananas</b>	Banane

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : omelette</i>	Sauté de bœuf au jus <i>S/viande : croq végétarien</i>	<b>Quiche Lorraine</b> <i>S/viande S/porc : Tarte au fromage</i>	Chili sin carne	Parmentier
	Carottes BIO braisées	Penne rigate	Poêlée de légumes	(riz BIO)	de poisson
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Vache qui rit	Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme	Onctueux vanille	Cookie	Kiwi

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

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/Œuf de France



Pêche responsable



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

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI "La chandeleur"	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 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	Tortilla	 Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	 Goulash de bœuf <small>S/viande : croq végétarien</small>
	*** <small>S/viande : pommes de terre béchamel s/porc : ***</small>	Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	 Semoule
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Brie
 DESSERT	Poire	<b>Crêpe de la chandeleur</b>	Banane 	Clémentine	Crème dessert caramel

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
	 Poulet rôti <small>S/viande : tarte au fromage</small>	 Curry de lentilles corail	 Sauté de porc au caramel <small>S/viande s/porc : nuggets de blé</small>	Coquillettes à la bolognaise <small>BIO (oignons non bio)</small> <small>S/viande : omelette sauce basquaise</small>	 Colin d'Alaska sauce bretonne
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Petits pois au jus	RIZ BIO	Chou-fleur béchamel	*** <small>S/viande : coquillettes</small>	Carottes braisées
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
 DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Pomme	Purée pomme vanille	Clémentine 

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.



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°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



VEGETARIEN

JEUDI

VENDREDI



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE						
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Tajine de légumes 	Beignet de poisson 	
PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Bûchette mi chèvre	Edam	Vache qui rit	
	Pomme	Beignet de Mardi gras	Kiwi	Crème caramel	Cocktail de fruits	

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
Vacances scolaires						
ENTRÉE						
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska 	Raviolis à la volaille (plat complet) <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	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	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	
	Gaufre au sucre	Orange	Crème dessert chocolat	Purée pomme	Poire	

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS 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°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE						
 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>	Omelette	Parmentier de potiron et lentilles corail	Colin d'Alaska sauce crème aneth 	
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz créole 	Epinards béchamel	***	Semoule 	
 DESSERT	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré 	Emmental	
	Pomme	Purée pomme agrumes	Banane 	Moelleux chocolat	Liégeois vanille	

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE						
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : omelette S/porc : Macaronis BIO carbonara volaille</i>	Colin d'Alaska pané	Riz BIO à la cantonnaise <i>S/porc S/viande : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Blé 	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq à l'italienne</i>	
	*** <i>S/viande : Macaronis BIO S/porc : ***</i>	Carottes braisées	***	aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis	
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda	
 DESSERT	Madeleine	Poire	Pomme	Purée pomme fraise	Flan nappé caramel	

P.A. n°2

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/Œuf de France



Pêche responsable

  
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT



*Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Raviolis de volaille <i>S/viande : Ravioli de légumes</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : omelette</i>	Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	***	Petits pois au jus	Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
	Edam	Coulommiers	Saint Morêt	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
	Pomme	Liégeois chocolat	kiwi	Sablé amande citron	Poire

P.A. n°3

*Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané s/porc : cassoulet sans porc</i>	Nuggets de volaille	Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron	
	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs S/porc : ***</i>	Tortis	RIZ BIO	Carottes crème curcuma	
	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	
	Pomme	Crème dessert caramel	Purée pomme	Tarte aux poires	Orange	

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES



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

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & 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	
ENTRÉE						TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
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>	Emincé de poulet sauce crème curry <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce curry</i>	Croq blé épinards fromage <b>VEGÉ</b>	Marmite de poisson	
PRODUIT LAITIER	Purée de patate douce	Lentilles au jus	Coquillettes <b>BIO</b>	Haricots beurre braisés	Blé	
DESSERT	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Camembert	Saint Paulin	Yaourt sucré	
	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Purée de pomme	Banane	

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

LE MONDE DE PÂQUES	Lundi de Pâques	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE							
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne <b>VEGÉ</b>	Tortilla	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	<b>Sauté de dinde aux abricots secs</b> <i>S/viande : colin pané</i>		<b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER		(riz BIO)	Petits pois au jus	***	Carottes braisées <b>BIO</b>		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.
DESSERT		Edam	Yaourt aromatisé	Saint Morêt	Brie		
		Pomme	Purée pomme vanille	Poire	Dessert de Pâques		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 SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

VEGETARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière	RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette <i>VEGÉ</i>	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	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Flan caramel	Cocktail de fruits	Gaufre	Kiwi	Liégeois vanille

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

Vacances scolaires	VEGETARIEN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT & ACCOMPAGNEMENT						
	Poulet rôti <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio) <i>VEGÉ</i>	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron	BIO
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards	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.
DESSERT	Cantal	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Vache qui rit	Fondu président	

P.A. n°3



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## NOM DU RESTAURANT

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

		VEGETARIEN					Férié
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Vacances scolaires							
ENTRÉE							
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO	Raviolis à la volaille (plat complet) <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	Colin d'Alaska meunière	Ratatouille		
	Coquillettes	***	***				
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	St Morêt	Petit moulé ail et fines herbes			
DESSERT	Banane 	Purée pomme vanille	Flan nappé caramel	Moelleux au chocolat			

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES