

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule au duo de courgettes, citronette à la menthe	Betterave nature	Tomate nature		Concombre ciboulette nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc à l'italienne <i>S/viande s/porc : Feuilleté au fromage</i>	Tortis bolognaise <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>	Tortilla de pommes de terre sauce provençale	Chili sin carne	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
	Carottes à la crème	***	Haricots verts braisés	(riz BIO)	Blé
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Camembert	Emmental	
DESSERT	Prunes			Nectarine	Crème dessert vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis au basilic	Melon	Salade de riz BIO niçoise	Carotte râpée vinaigrette	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : œufs durs mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Parmentier de lentilles	Jambon braisé au jus <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>	Tajine de poulet au citron <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Hoki sauce basilic
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	***	Poêlée de légumes	Semoule	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER		Coulommiers			Yaourt sucré
DESSERT	Pomme		Purée pomme abricot sec	Prunes	

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre sauce fromage blanc aneth	Pizza au fromage	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : bouchées de blé</i>	Riz aux pois chiches et légumes d'été	Omelette	Palette de porc sauce barbecue <i>S/viande s/porc : tortilla</i>	Colin d'Alaska pané
	Coquillettes	***	Ratatouille	Haricots beurre braisés	Chou-fleur à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé		Vache qui rit	Brie	
DESSERT		Purée pomme fraise ©			Pêche

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette framboise	Courgette rémoulade	Melon jaune le marché de La Boqueria BARCELONE	Pommes de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Paëlla au poulet <i>S/viande : paëlla au poisson</i>	Bouchées de blé panées
	*** <i>S/viande : purée de carotte</i>	Semoule	***	***	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Coulommiers		Saint Nectaire		Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme		Tarte au flan	

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette balsamique		Radis à la croque	Carotte râpée BIO au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière <i>S/viande : tortilla</i>	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : colin d'Alaska pané</i>	Cordon bleu <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Tajine de légumes aux raisins, figues	Marmite de poisson
	Haricots verts braisés	Riz créole	Courgettes béchamel	Semoule	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Brie	Fromage frais aux fruits		
DESSERT	Poire		Banane	Purée pomme mûre	Barre bretonne

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : carotte, chou chinois

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade pommes de terre tomate oignons	Betterave nature	Concombre nature	Salade vitaminée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis à la carbonara <i>S/viande s/porc : bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Boulgour, pois chiches et ratatouille	Rougail saucisse <i>S/viande : colin d'Alaska sauce tomate</i>	Sauté de bœuf aux herbes <i>S/viande : omelette</i>
	*** <i>S/viande s/porc : tortis</i>	Carottes BIO à la crème	***	Riz créole	Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat		Raisin		

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.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Céuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête du goût
LES CUCURBITACÉES
AU MARCHÉ



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tarte butternut comté	Tomate nature	Salade de riz des incas	Carotte râpée	Concombre nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce papr <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Parmentier potiron lentille	Tortilla	Bœuf façon bourguign <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Colin d'Alaska catalane
	Coquillettes	***	Potiron braisé persillé	Duo de courgettes	Semoule
PRODUIT LAITIER		Coulommiers	Yaourt sucré		
DESSERT	Poire			Moelleux chocolat	Banane

Salade de riz des incas :
riz, carotte, maïs / Salade
tricolore : pâtes, poivron,
olive / Semoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise		Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce orientale</i>	Curry de légumes, haricots rouges et riz	Rôti de dinde à l'ancienne <i>S/viande : tortilla</i>	Sauté de porc à l'ancienne <i>S/viande s/porc : tarte aux légumes</i>	Beignets de poisson
	Purée de pommes de terre	***	Chou-fleur béchamel	Petits pois cuisinés	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER		Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	Emmental	
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat			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.

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44: du 26 au 30 Octobre 2026



C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis beurre			Salade de lentilles vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes	Coquillettes BIO	Croq végétarien fromage épinard	Emincé de dinde à l'orange <i>S/viande : colin d'Alaska pané</i>
	Haricots verts braisés	Blé	à la parisienne <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Vache qui rit	Yaourt aromatisé		
DESSERT		Pomme	Purée pomme ©	Banane	Purée pomme abricot ©

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon /
Salade coleslaw : carotte, chou blanc /
Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Croisillon au fromage	Salade coleslaw	Potage de légumes ou betterave nature	Céleri BIO rémoulade	Salade de riz des incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Omelette	Couscous de légumes	Colin meunière
	Petits pois cuisinés	***	Epinards béchamel	Semoule	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie			
DESSERT			Liégeois chocolat	Moelleux citron	Pomme

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2026

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade italienne		Potage potiron ou macédoine BIO mayonnaise	Potage de légumes ou chou rouge vinaigrette 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>	Omelette		Chili sin carne (riz BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne 
	Purée de pommes de terre	Haricots beurre braisés		*** 	Semoule 
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré 			
 DESSERT				Banane 	Purée de pomme ©

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pommes de terre piémontaise <i>S/viande s/porc : p. de terre échelote</i>	Saucisson sec <i>S/viande s/porc : œufs durs mayonnaise</i>	Betteraves nature 	Salade de pois chiche	Carotte râpée BIO au citron 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde sauce curry  <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce normande 	Rôti de porc au jus <i>S/viande s/porc : croq basquaise</i>	Falafels , BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin 	Tortis bolognaise <i>S/viande : tortis bolognaise de lentilles</i>
	Chou-fleur béchamel 	Poêlée de légumes	Haricots blancs cuisinés	***	***
 PRODUIT LAITIER			Brie		Yaourt aromatisé
 DESSERT	Pomme	Poire 		Purée pomme fleur d'oranger	

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MON SUPER RESTO
TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois / Salade italienne : pâtes, tomates, olives noires, poivrons, basilic / Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, dès de jambon, œufs durs, cornichons, persil

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.

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Chou blanc BIO à la japonaise		Crêpe au fromage	Salade tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème curcuma	Steak	Poulet rôti au paprika <i>S/viande : tortilla</i>	Colin d'Alaska pané citron
	Purée de pommes de terre	***	Frites	Haricots verts braisés	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER		Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		
DESSERT	Orange		Ananas au sirop	Purée pomme fraise	Banane

P.A. n°4

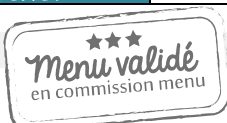
Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes ou betterave nature	Taboulé	Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	Rôti de dinde au jus <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Bouchées de blé panées	Cassoulet <i>S/porc : cassoulet s/porc S/viande : bouchée de blé</i>
	Carottes BIO braisées	Riz créole	Chou-fleur béchamel	Petits pois cuisinés	*** <i>S/viande : haricots blancs cuisinés</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Coulommiers	Gouda
DESSERT	Madeleine	Poire	Kiwi		Cocktail de fruits

P.A. n°5

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza au fromage	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Salade coleslaw	Salade mâche et croûtons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Omelette	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Epinards béchamel	***	Blé
PRODUIT LAITIER		Brie			Fraidou
DESSERT	Orange		Kiwi	Tarte aux poires	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc // Salade de riz fantaisie : riz, tomates, maïs, radis/ salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

P.A. n°1

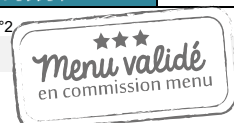
Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ fantaisie	Potage de légumes ou betterave nature	Potage de légumes ou salade de blé exotique		Chou rouge rémoulade balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et semoule	Palette de porc au jus <i>S/viande s/porc : tarte au fromage</i>		Raviolis à la volaille <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>
	Carottes BIO braisées	***	Petits pois cuisinés		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire		
DESSERT		Banane			Purée pomme ©

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.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Semoule fantaisie		Potage de légumes ou salade colorée	Saucisson à l'ail <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Tortis crémeux de haricot blanc et potiron	Boulette de bœuf sauce carbonade <i>S/viande : omelette sauce tomate</i> 	Merlu blanc du Cap sauce crème 	
	*** <i>S/viande s/porc : chou fleur béchamel</i>	*** 	Riz créole 	Purée d'épinards	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré 	Gouda			
 DESSERT		Liégeois chocolat	Poire	Banane 	

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon / Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil / salade Marco Polo : tortis, poivrons, surimi, ketchup, mayonnaise, ciboulette

P.A. n°3

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2026 au 1 Janvier 2027

Vacances					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou betterave nature 	Carotte râpée vinaigrette 	Salade western	Salade Marco Polo	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons  <i>S/viande : Colin d'Alaska</i>	Parmentier de lentilles 	Omelette au fromage	Colin d'Alaska meunière 	
	Semoule 	***	Ratatouille	Haricots verts braisés 	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam			
 DESSERT			Clémentine	Muffin chocolat	

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement