





















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 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	Saint Paulin	Saint morêt 		***	Purée de carottes
 DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine		Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
				Galette des rois	Kiwi 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri pomme , raisin

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 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 Boulettes de bœuf au jus MAT  <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : tortilla</i>		<i>RIZ BIO à la cantonnaise</i> 	Colin d'Alaska pané 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Mimolette		***	Chou-fleur béchamel
 DESSERT	Pomme Compote de pommes MAT	Flan vanille		Purée pomme mangue	Fondu président
					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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



VEGETARIEN
VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Potage de légume ou Betterave nature		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	Orange	Pomme Compote de pommes MAT		Fraidou	Yaourt aromatisé
				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

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN 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 Boulettes au bœuf à l'aigre doux MAT <i>S/viande : croq végétarien</i>		Chili sin carne	Parmentier de poisson
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		(riz BIO)	***
DESSERT	Clémentine	Pomme Compote de pommes MAT		Fromage frais aux fruits	Camembert
				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.

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



	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	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 Boulettes de bœuf au jus MAT <i>S/viande : croq végétarien</i>
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		***	Semoule
DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur		Gouda	Brie
				Clémentine	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°2

JOURNÉE MONDIALE
DES LÉGUMINEUSES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tarte butternut		Salade verte ou Potage de légumes	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti Emincé de poulet MAT <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
PRODUIT LAITIER	Petits pois au jus	RIZ BIO		***	Carottes braisées
DESSERT	Emmental	Petit moulé nature		Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
	Kiwi	Liégeois chocolat	Purée pomme vanille	Clémentine	

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 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
	***	Haricots verts braisés		Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinard béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin		Edam	Vache qui rit
DESSERT	Pomme Compote de pommes MAT	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 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>
	Carottes BIO braisées	Riz créole		Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel</i> <i>s/porc : ***</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	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





Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	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 Boulettes de bœuf au jus MAT <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	

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw	<p>TRÉSORS DU MONDE Voyage au cœur des épices et des aromates</p>	Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti Emincé de poulet MAT <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 Compote de pommes MAT	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

	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 Boulettes de bœuf marengo MAT <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <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 Compote de pommes MAT	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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigre	Macédoine mayonnaise		Salade des incas	Chou blanc vinaigrette au miel
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf Boulettes de bœuf marengo MAT <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 Compote de pommes MAT		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

	Lundi de Pâques LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas de Pâques 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 aubergines secs <i>S/viande : colin pané</i>
PRODUIT LAITIER		(riz BIO)		***	Carottes braisées
DESSERT		Edam		Saint Morêt	Brie
		Pomme Compote de pommes MAT	Poire	Dessert de Pâques	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°899/2008. 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

Menu validé
en commission menu



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	VENREDI
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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 Emincé de poulet MAT <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	

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











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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES