

NOM DU RESTAURANT

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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule au duo de courgettes, citronette à la menthe	Betterave nature		Salade verte 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>		Chili sin carne	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
	Carottes à la crème	***		(riz BIO)	Blé
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé		Emmental	Fraidou
DESSERT	Prunes	Compote pomme ©		Nectarine	Crème dessert vanille

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis au basilic	Melon		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		Tajine de poulet au citron <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Hoki sauce basilic
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	***		Semoule	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Pavé demi sel	Coulommiers		Gouda	Yaourt sucré
DESSERT	Pomme	Flan chocolat		Prunes	Banane

P.A. n°3



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°38 : du 14 au 18 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre sauce fromage blanc aneth		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		Palette de porc sauce barbecue <i>S/viande s/porc : tortilla</i>	Colin d'Alaska pané
	Coquillettes	***		Haricots beurre braisés	Chou-fleur à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental		Brie	Fraidou
DESSERT	Nectarine	Purée pomme fraise ©		Tarte normande	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

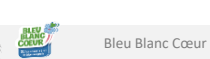
P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte BIO nature et croûtons	Betterave BIO vinaigrette framboise		Melon jaune	Pommes de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise		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	Fromage frais sucré		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme		Tarte au flan	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°5



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°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>		Tajine de légumes aux raisins, figues	Marmite de poisson
	Haricots verts braisés	Riz créole		Semoule	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie		Fraidou	Crème anglaise
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		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 verte	Salade pommes de terre tomate oignons		Concombre nature	Salade vitaminée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis à la carbonara <i>S/viande s/porc : bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron		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	Poire		Banane	Purée pomme cannelle

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf 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°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête du goût

LES CUCURBITACÉES
AU MARCHÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tarte butternut comté	Tomate nature 		Carotte râpée 	Concombre nature
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce papr  <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Parmentier potiron lentille 		Bœuf façon bourguign  <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Colin d'Alaska catalane 
	Coquillettes 	***		Duo de courgettes	Semoule 
 PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers		Fondus président	Mimolette
 DESSERT	Poire	Crème dessert vanille		Moelleux chocolat	Banane

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 verte 		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		Sauté de porc à l'ancienne <i>S/viande s/porc : tarte aux légumes</i>	Beignets de poisson 
	Purée de pommes de terre	***		Petits pois cuisinés 	Carottes BIO braisées
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque 		Emmental	Fraidou
 DESSERT	Pomme 	Mousse au chocolat		Cocktail de fruits	Kiwi

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

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Semoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs

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°44: du 26 au 30 Octobre 2026



C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis beurre	Chou rouge vinaigrette		Salade de lentilles vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes		Croq végétarien fromage épinard	Emincé de dinde à l'orange <i>S/viande : colin d'Alaska pané</i>
	Haricots verts braisés	Blé		Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Vache qui rit		Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Muffin chocolat	Pomme		Banane	Purée pomme abricot ©

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Croisillon au fromage	Salade coleslaw		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>		Couscous de légumes	Colin meunière
	Petits pois cuisinés	***		Semoule	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Gouda	Fraidou
DESSERT	Orange	Purée pomme vanille		Moelleux citron	Pomme

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°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 		Edam	Fondou président
 DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		Banane 	Purée de pomme ©



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

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>		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 		Falafels , BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin 	Tortis bolognaise <i>S/viande : tortis bolognaise de lentilles</i>
	Chou-fleur béchamel 	Poêlée de légumes		***	***
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande		Fraidou	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Pomme	Poire 		Purée pomme fleur d'oranger	Orange

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

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		Poulet rôti au paprika <i>S/viande : tortilla</i>	Colin d'Alaska pané citron
	Purée de pommes de terre	***		Haricots verts braisés	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert		Cantal	Fondus président
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat		Purée pomme fraise	Banane

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive

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

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

P.A. n°5

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 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>		Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***		***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie		Fromage blanc aux fruits	Fraidou
DESSERT	Orange	Flan caramel		Tarte aux poires	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc // Salade de riz fantaisie : riz, tomates, maïs, radis

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			Chou rouge rémoulade balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et semoule			Raviolis à la volaille <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>
	Carottes BIO braisées	***			***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental			Fondou président
DESSERT	Pomme	Banane			Purée pomme ©

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°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



	Vacances				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Salade verte BIO nature aux croustons		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		Merlu blanc du Cap sauce crème	
	*** <i>S/viande s/porc : chou fleur béchamel</i>	***		Purée d'épinards	
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Gouda		Camembert	
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat		Banane	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / 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 vinaigrée		Salade Marco Polo	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Colin d'Alaska</i>	Parmentier de lentilles		Colin d'Alaska meunière	
	Semoule	***		Haricots verts braisés	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Coulommiers	
DESSERT	Pomme	Purée pomme cannelle		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