

NOM DU RESTAURANT

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

Rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Semoule au duo de courgettes, citronette à la menthe	Betterave nature 	Tomate 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>	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	Edam	Yaourt aromatisé	Camembert	Emmental	Fraidou
 DESSERT	Prunes	Compote pomme ©	Fourrandise fraise	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	Pavé demi sel	Coulommiers	Petit moulé nature	Gouda	Yaourt sucré 
 DESSERT	Pomme 	Flan chocolat	Purée pomme abricot sec	Prunes	Banane

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



V 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



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	Saute de bœuf au paprika <i>S/viande : bouchées de blé panées</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	Emmental	Vache qui rit	Brie	Fraidou
DESSERT	Nectarine	Purée pomme fraise ©	Crème dessert caramel	Tarte normande	Pêche

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	Courgette rémoulade	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	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	Fromage frais sucré	Saint Nectaire	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme	Cocktail de fruits	Tarte au flan	Raisin

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	Salade western	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	Yaourt sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Fraidou	Crème anglaise
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat <i>S/viande : flan au chocolat</i>	Banane	Purée pomme mûre	Barre bretonne

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs /
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	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	Edam	Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Raisin	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/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°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 paprika <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Parmentier potiron lentille	Tortilla	Bœuf façon bourguignon <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Colin d'Alaska catalane
	Coquillettes	***	Potiron braisé persillé	Duo de courgettes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt sucré	Fondu président	Mimolette
DESSERT	Poire	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits	Moelleux chocolat	Banane

Salade de riz des incas :
riz, carotte, maïs

P.A. n°3

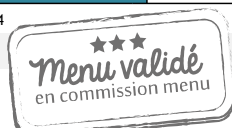
Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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	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 à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Petit moulé nature	Gouda	Fraidou
DESSERT	Orange	Purée pomme vanille	Liégeois chocolat	Moelleux citron	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°1



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°46 : du 9 au 13 Novembre 2026

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade italienne		Macédoine BIO mayonnaise	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	Fondu président
 DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		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 échalote</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	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Brie	Fraidou	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Pomme	Banane 	Crème dessert vanille	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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



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

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.

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Chou blanc BIO à la japonaise	Salade verte et croûtons	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	Yaourt sucré	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Cantal	Fondue président
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Ananas au sirop	Purée pomme fraise	Banane

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

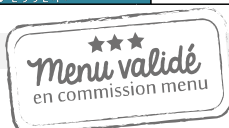
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave nature	Taboulé	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	Rôti de dinde au jus <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Bouchées de blé panées	Cassoulet <i>S/porc : cassoulet s/porc</i> <i>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	Edam	Fraidou	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Madeleine	Poire	Kiwi	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/Cœuf 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°50 : du 7 au 11 Décembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza au fromage	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	Yaourt sucré	Brie	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Fraidou
DESSERT	Orange	Flan caramel	Kiwi	Tarte aux poires	Clémentine

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

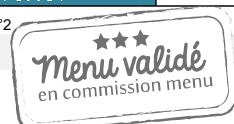
REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ fantaisie	Betterave nature	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	Emmental	Saint Nectaire		Fondou président
DESSERT	Pomme	Banane	Mousse au chocolat <i>S/viande : flan chocolat</i>		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 SAINES & 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	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°3

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

Vacances					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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

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/Cœuf 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