

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

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



	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	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 SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

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.

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	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

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

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	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 / 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 verte	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	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Fourrandise fraise	Cocktail de fruits	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.

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	Chou rouge vinaigrette	Salade verte nature	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	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Muffin chocolat	Pomme	Purée 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	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	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		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	Fondu 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 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	Poire 	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

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	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 	Fondou président
 DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Ananas au sirop	Purée pomme fraise	Banane 

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°4

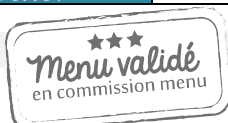
Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette 	Potage de légumes ou betterave nature	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

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°5



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	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	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	Emmental	Saint Nectaire		Fondou président
DESSERT	Pomme	Banane	Mousse au chocolat		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



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	VENDREDI
 ENTRÉE	Semoule fantaisie	Salade verte BIO nature aux croutons	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	Pavé demi-sel	Camembert	
 DESSERT	Orange	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	Fraidou	Coulommiers	
 DESSERT	Pomme	Purée pomme cannelle	Clémentine	Muffin chocolat	

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/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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