


















Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026



















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) au pesto	Carotte râpée vinaigrette 	Potage de légumes 	Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille 	Boulettes au bœuf sauce napolitaine 	Pizza au fromage	Parmentier de potiron et lentilles corail (HVE) 	Colin d'Alaska sauce crème aneth 
	Haricots verts braisés	Riz (BIO) aux petits légumes	Salade verte	***	Semoule 
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	 Yaourt et sucre	Emmental
 DESSERT	Orange 	Purée pomme (HVE) agrumes	Banane 	 Moelleux choco malt	Flan à la vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin / Salade colorée : chou rouge, oignon, carotte / Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Taboulé	Salade colorée	Potage de légumes 	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	 Goulash de bœuf 	RIZ (BIO) à la cantonnaise S/P RIZ (BIO) à la cantonnaise volaille	Blé (BIO) aux haricots rouges à la mexicaine 	Colin pané et citron 
	 Tortis	Carottes braisées	***	***	Purée de p. de terre
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	 Yaourt pêche	Fromage frais sucré	Fondu président	Saint Môret 
 DESSERT	Fromage blanc au coulis de mangue	 Poire (HVE)	Purée pomme fruits des montagnes	 Moelleux vanille	 Pomme

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°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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade antillaise (riz BIO)	Salade pastourelle BIO	P. de terre échalote	Taboulé égyptien (semoule BIO)	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Colin pané d'Alaska sauce tartare	Rôti de porc au jus S/Porc Rôti de dinde au jus	Faboulettes à la patate douce (BIO) sauce blanche aux herbes VÉGÉ	Raviolis de bœuf sauce tomate
	P.de terre (HVE) et harivots verts	Epinards béchamel	Petits pois	Purée de carottes au cumin	****
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Ananas	Liégeois chocolat	Banane BIO	Sablé amande citron BIO	LOCAL Poire (HVE)

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron/ Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade de perles à l'italienne: perles, olive, tomate / Taboulé égyptien: semoule, tomate, poivron, coriandre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave (BIO) ciboulette	Carottes râpées vinaigrette BIO	Salade de perles à l'italienne	Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons S/P Roulade de dinde cornichons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	LOCAL Sauté de bœuf à la mexicaine	Cassoulet	Tarte aux poireaux	Chili Sin Carne RIZ (BIO) VÉGÉ	Colin d'Alaska sauce citron
	Semoule BIO	***	Salade verte	***	Carottes crème (BIO) curcuma
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental BIO	Gouda	Saint Nectaire	BIO & LOCAL Yaourt fraise
DESSERT	LOCAL Pomme (HVE)	Flan nappé caramel	Purée pomme menthe	M Moelleux poires amandes	Banane BIO

P.A. n°4

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.



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

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Macédoine de légumes mayonnaise	Carotte râpée vinaigrette	Salade des incas	Chou blanc vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de Jambon S/P Parmentier de jambon de dinde	Rôti de porc à l'ancienne S/P Rôti de dinde	Sauté de poulet sauce crème curry	Croq blé épinards fromage	Marmite de poisson
	***	Lentilles cuisinées	Coquillettes	Haricots beurre	Semoule () et chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Camembert	Yaourt nature	Saint- Paulin
DESSERT	Madeleine	Poire ()	Fromage blanc au coulis de fraise	Fondant pomme banane vanille	Purée pomme cannelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte / Salade arlequin: p.de terre, maïs, petits pois

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026



	Lundi de Pâques	MARDI	MERCREDI	Repas de Pâques	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette	Salade de coquillettes () au basilic	Céleri rémoulade	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Riz () curry de pois chiche carottes	Pizza au fromage	Sauté de dinde sauce vallée d'Auge	Colin d'Alaska pané citron
		***	Salade verte	Flageolets aux carottes	Haricots verts
PRODUIT LAITIER		Edam	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Morêt
DESSERT		Pomme	Purée pomme banane	Dessert de Pâques	Poire ()

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°1



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°16 : du 13 au 17 Avril 2026

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre (BIO) ciboulette	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Radis sauce fromage blanc	Salade de blé orientale	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon blanc S/P Jambon de dinde	Colin d'Alaska sauce aurore 	RIZ(BIO) au crémeux de lentilles corail et courgette 	Frittata (BIO) emmental basilic	Coquillettes bolognaise BIO (aromates non bio)
	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	***	Petits pois	***
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	 Yaourt Nature	Emmental râpé
 DESSERT	Flan caramel	Banane 	 Pomme (HVE)	Tarte flan	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de blé exotique:
blé, cumin, coriandre /
Salade fantaisie: céleri,
pomme , raisin / Salade de
pâtes tricolore: pâtes,
poivrons, olive

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de RIZ (BIO), radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie (céleri BIO)	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Tomate vinaigrette	Pâté de foie et cornichons S/P Coupelle de volaille
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet sauce tandoori 	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio) 	  Sauté de bœuf marengo 	Rôti de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus	Colin d'Alaska sauce citron 
	Haricots verts braisés	***	Pâtes tricolore et carottes	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
 PRODUIT LAITIER	Cantal 	Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande	Vache qui rit	Fondu président
 DESSERT	Kiwi 	Fourrandise à la fraise	Banane 	 Riz au lait	Poire (HVE)

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°3











UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

Férié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre (BIO)vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Duo de CAROTTE BIO et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise 	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO	Tarte au fromage	Colin d'Alaska meunière 	
	****	****	Haricots beurre braisés	Ratatouille	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	
 DESSERT	Banane 	Purée pomme (coupelle)	Flan nappé caramel	 Moelleux au griottes	

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

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



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

