

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.

 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	EGYPTE & cumin	VENDREDI
ENTRÉE	Salade antillaise (riz BIO)	Salade pastourelle 	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 		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 	Sablé amande citron 		Poire (HVE)

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

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

P.A. n°4

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

BI

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



■ Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES ÉQUILIBRES

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 
PRODUIT LAITIER	***	 Lentilles cuisinées	 Coquillettes	Haricots beurre	Semoule (BIO) et chou-fleur
DESSERT	Madeleine	 Poire (HVE)	Fromage blanc au coulis de fraise	Fondant pomme banane  vanille	 Purée pomme cannelle

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

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

P.A. n°1

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamblé

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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.

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



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	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

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

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

	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	M Riz au lait	Poire (HVE)

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



Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

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

	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 ...



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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