

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave (BIO) vinaigrette	Chou-rouge vinaigrette	Salade des incas 	Potage de légumes 	Carottes râpées vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu	Rôti de porc au jus 	Colin d'Alaska sauce agrumes 	Couscous de légumes (BIO) (aromates non bio) 
	***	Petits pois et carottes	Haricots Beurre	Purée de carottes	
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint morêt 	Yaourt et sucre 	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
 DESSERT	Flan chocolat	Banane 	Compote de pomme  (HVE)	Galette des rois	Orange 

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Taboulé	Céleri rémoulade	Salade western	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux  oignons 	Saucisse lentilles (Local et bio)	Pizza au fromage	Penne (BIO) à la Napolitaine 	Colin d'Alaska pané sauce tartare 
	Tortis 		Salade verte	***	Chou-fleur et romanesco
 PRODUIT LAITIER	Yaourt Nature	Coulommiers	Mimolette	Crème anglaise	Fondu président
 DESSERT	Pomme (HVE)	Flan vanille	Orange 	 Moelleux chocolat	Poire (HVE)

P.A. n°4



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable


UNE ALIMENTATION SAINTE & 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

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

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.



Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Betterave (BIO) à l'orange vinaigrette	Potage de légumes	Chou chinois vinaigrette au citron	Velouté de poireau et p. de terre au fromage frais
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Colin d'Alaska sauce safranée	Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs et SEMOULE BIO	Sauté de porc au gingembre et miel	Bouchées de blé panées
PRODUIT LAITIER	***	Riz créole	***	Nouilles à la chinoise	P.de terre (HVE) Haricots beurre braisés
DESSERT	Fromage frais sucré	Vache qui rit	Pont-l'Evêque	Fraidou	Gouda
	Orange	Pomme (HVE)	Fromage blanc au coulis de myrtilles	Moelleux coco	Mousse au chocolat

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou fleur vinaigrette	Velouté de potiron	Salade fantaisie (céleri BIO)	Chou-rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet sauce suprême	Chili sin carne (riz BIO)	Quiche Lorraine	Steak haché sauce tomate	Parmentier (BIO) de poisson
PRODUIT LAITIER	Carottes (BIO) braisées	****	Salade verte	Penne rigate et râpé	***
DESSERT	Yaourt fraise	Emmental	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Camembert
	Clémentine	Pomme (HVE)	Onctueux vanille	Fondant pomme banane vanille	Purée pomme (HVE) cannelle

P.A. n°1



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & 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

Salade de pâtes tricolore:
pâtes, poivron, olive / Salade
fantaisie : céleri pomme ,
raisin / Duo d'hiver: radis
blanc, carotte râpée

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.