
















Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

















	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

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

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

	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	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

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



0

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	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	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)

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

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	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
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

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



Ansamble
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	Rôti de porc à l'ancienne 	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

Repas de Pâques

PÂQUES		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 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 (HVE)	

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant 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°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	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
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	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	



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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