

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



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	VENREDI
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)

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	VENREDI
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

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croustons	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 (BIO) et chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Camembert	Yaourt nature	Saint- Paulin
DESSERT	Madeleine	Poire (HVE)	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

	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) 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

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



NOM DU RESTAURANT

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

Férié



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	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

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES