
















Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026



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

	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
















P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

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.

	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

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



Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade antillaise ( riz <b>BIO</b> )	Salade pastourelle <b>BIO</b>	P. de terre échalote	Taboulé égyptien (semoule <b>BIO</b> )	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 ( <b>BIO</b> ) sauce blanche aux herbes <b>VÉGÉ</b>	Raviolis de bœuf sauce tomate
	P.de terre ( <b>HVE</b> ) 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 <b>BIO</b>	Sablé amande citron <b>BIO</b>	<b>LOCAL</b> Poire ( <b>HVE</b> )

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

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 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

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	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
		Edam	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Morêt 
		 Pomme	 Purée pomme banane	Dessert de Pâques	 Poire (  )

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°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 ( <b>BIO</b> )vinaigrette	Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	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