
















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<br>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) 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°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> )  | Céliéri rémoulade                 |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Poulet rôti au jus                          | Colin pané d'Alaska sauce tartare | Rôti de porc au jus<br>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<br>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



**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                         | VENDREDI                 |
|-----------------------|---|--|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| ENTRÉE                | Salade verte aux croutons                                 | Macédoine de légumes mayonnaise                | Carotte râpée vinaigrette         | Salade des incas              | Chou blanc vinaigrette   |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de Jambon<br>S/P Parmentier de jambon de dinde | Rôti de porc à l'ancienne<br>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

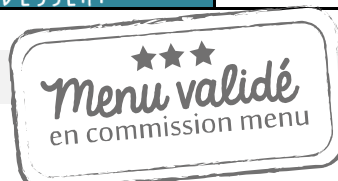
P.A. n°5

|                       | LUNDI | MARDI                                | MERCREDI                             | Repas de Pâques<br>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 ()                   |
| PRODUIT LAITIER       |       |                                      |                                      |                                    |                            |
| DESSERT               |       |                                      |                                      |                                    |                            |

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant 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












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<br>mayonnaise   | Concombre<br>( <b>BIO</b> )vinaigrette                  | Taboulé (semoule <b>BIO</b> ) | Duo de CAROTTE BIO et<br>radis râpés râpés sauce<br>fromage blanc aneth                                     |          |
|  PLAT &<br>ACCOMPAGNEMENT | Lasagne bolognaise  | Tikka massala de<br>légumes, pois chiches et<br>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<br>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