

NOM DU RESTAURANT

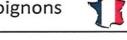
Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

épiphanie

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

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

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

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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.



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES





NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Jan



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Betterave (BIO) à l'orange vinaigrette	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	Sauté de porc au gingembre et miel S\Porc sauté de dinde gingembre et miel	Bouchées de blé panées
	***	Riz créole	Nouilles à la chinoise	P.de terre (HVE) Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Vache qui rit	Fraidou	Gouda
DESSERT	Orange	Pomme (HVE)	Moelleux coco	Mousse au chocolat

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

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

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien



Pêche responsable

Ansamble

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 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.