

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	Saint Paulin	Saint morêt	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Flan chocolat	Banane	Galette des rois	Orange



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

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)

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°89/2008. 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



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & 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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes, poivron, olive / Salade fantaisie : céleri pomme, raisin / Duo d'hiver: radis blanc, carotte râpée

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)	Pondant pomme banane vanille 	Purée pomme (HVE) cannelle

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



Viande/Cœur de France



Pêche responsable

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES