



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

	MARDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) au pesto	Carotte râpée vinaigrette 	Chou blanc vinaigrette 	Salade fantaisie		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille 	Boulettes au bœuf sauce napolitaine 	Parmentier de potiron et lentilles corail (HVE) 	Colin d'Alaska sauce crème aneth 		
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz (BIO) aux petits légumes	***	Semoule 		
 DESSERT	Saint Paulin	Brie	 Yaourt et sucre	Emmental		
	Orange 	Purée pomme (HVE) agrumes	  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.

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.

	MARDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade verte aux croustons	Taboulé	Potage de légumes 	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu  	Goulash de bœuf 	Blé (BIO) aux haricots rouges à la mexicaine 	Colin pané et citron 		
 PRODUIT LAITIER	Tortis 	Carottes braisées	***	Purée de p. de terre		
 DESSERT	Fraidou 	Yaourt pêche	Fondu président	Saint Môret 		
	Fromage blanc au coulis de mangue 	Poire (HVE) 	Moelleux vanille 	Pomme 		

P.A. n°2

Menu valide
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



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



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croustons	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade des incas	Chou blanc vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de Jambon S/P jambon de dinde	Rôti de porc à l'ancienne S/P Rôti de dinde	Croq blé épinards fromage	Marmite de poisson
PRODUIT LAITIER	***	Lentilles cuisinées	Haricots beurre 	Semoule (BIO) et chou-fleur
DESSERT	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Yaourt nature 	Saint- Paulin
	Madeleine	Poire (HVE)	Fondant pomme banane vanille	Purée pomme cannelle

Salade des incas : riz, maïs, carotte / Salade arlequin: p.de terre, maïs, petits pois

P.A. n°5



Lundi de Pâques

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz (BIO) curry de pois chiche carottes	Riz (BIO) curry de pois chiche carottes	Sauté de dinde sauce vallée d'Auge	Colin d'Alaska pané citron
PRODUIT LAITIER	***	***	Flageolets aux carottes	Haricots verts
DESSERT	Edam	Pomme 	Brie Dessert de Pâques	Saint Morêt Poire (HVE)

P.A. n°1

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



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

BIO

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.

NOM DU RESTAURANT

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

Férié



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre (BIO) vinaigrette	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	Colin d'Alaska meunière	
 PRODUIT LAITIER	****	****	Ratatouille	
 DESSERT	Yaourt nature sucré	Gouda	Petit moulé ail et fines herbes	
	Banane 	Purée pomme (coupelle)	 Moelleux au griottes	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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