















NOM DU RESTAURANT














Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

épiphanie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Betterave (BIO) vinaigrette	Chou-rouge vinaigrette	Salade des incas 	Potage de légumes 	Carottes râpées vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu	Rôti de porc au jus  S/P Rôti de dinde au jus	Colin d'Alaska sauce agrumes 	Couscous de légumes (BIO) (aromates non bio) 
	***	Petits pois et carottes	Haricots Beurre	Purée de carottes	
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint morêt 	 Yaourt et sucre	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
 DESSERT	Flan chocolat	Banane 	Compote de pomme  (HVE)	Galette des rois	Orange 

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

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

P.A. n°4



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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & 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°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Betterave (BIO) à l'orange vinaigrette	Potage de légumes	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	Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs et SEMOULE BIO	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	Pont-l'Evêque	Fraidou	Gouda
DESSERT	Orange	Pomme (HVE)	Fromage blanc au coulis de myrtilles	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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou fleur vinaigrette	Velouté de potiron	Salade fantaisie (céleri BIO)	Chou-rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet sauce suprême	Chili sin carne (riz BIO)	Quiche Lorraine S\Porc quiche fromage	Steak haché sauce tomate	Parmentier (BIO) de poisson
	Carottes (BIO) braisées	****	Salade verte	Penne rigate et râpé	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt fraise	Emmental	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme (HVE)	Onctueux vanille	Fondant 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



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

