



Menu

Du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Taboulé	Endives vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne		Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise)	Potage potimarrion BIO
Pané de blé fromage épinards	Hachis Parmentier		Cubes de hoki pané	Rôti de bœuf LR et jus
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats			Haricots beurre	Riz façon paëlla BIO
Petit moulé nature	Camembert BIO		Fromage frais nature et sucre	Emmental BIO
Fruit BIO	Gélifié à la vanille		Galette à la frangipane	Fruit BIO
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Haute Valeur Environnementale Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale Eco Verger

Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de mâche
et miettes de surimi

Vinaigrette nature

Salade de tortis BIO à la catalane
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)

Paupiette de veau sauce normande
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Emincé de pois sauce Amérique
(paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)

Lentilles BIO au jus

Carottes BIO à l'ail

Saint Paulin

Yaourt nature BIO et sucre

Purée de pommes BIO vanille

Fruit Ecoresponsable

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Haute Valeur Environnementale
 Bleu Blanc Cœur

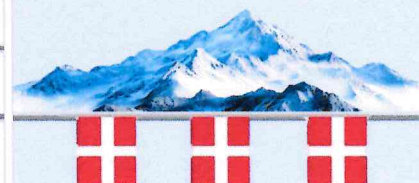
LA SAVOIE



Salade verte et croûtons
et dés de Beaufort AOP

Vinaigrette miel

Crozets aux lardons



Tarte aux myrtilles

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Betteraves BIO vinaigrette

Vinaigrette échalote

Colin poêlé

Purée de pommes de terre BIO

Cantal

Fruit BIO

Viande d'origine Française
 Production locale
 Eco Verger



Menu

Du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
 Salade de coquillettes BIO et HVE à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	 Endives vinaigrette Vinaigrette nature		 Carottes râpées BIO Vinaigrette agrumes (orange, pamplemousse)	 Mortadelle de porc et cornichons s/viande: Rillettes de sardines
Boulettes d'agneau aux olives	 Riz IGP jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)		 Rôti de bœuf LR et jus	 Brandade de poisson, purée pommes de terre lentilles
Haricots beurre			Semoule BIO aux petits légumes	
Yaourt aromatisé à la banane BIO	Edam BIO		Fromage fondu Président	Fromage frais nature et sucre
Fruit ECORESPONSABLE	Crème dessert caramel		 Cake sportif (raisin et abricot secs, noix)	Fruit BIO
<i>Produit BIO</i> <i>Label Rouge</i> <i>Issu des régions ultra-périphériques</i>	<i>Appellation d'Origine Protégée</i> <i>Indication Géographique Protégée</i> <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>	<i>Pêche responsable</i> <i>Haute Valeur Environnementale</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>	<i>Spécialité du chef</i> <i>Nouvelle recette</i> <i>Plat durable</i>	<i>Viande d'origine Française</i> <i>Production locale</i> <i>Eco Verger</i>



Menu

Du 26 au 30 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette	 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote  		 Potage paysan BIO  (poireau pomme de terre courgette, carotte)	 Chou blanc BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)  
 Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)	Nuggets de volaille		 Jambon de Paris LR * Rôti de dinde froid	 Steak haché de cabillaud sauce citron
Pommes rissolées BIO 	Croustillant au fromage		Coquillettes BIO et HVE   	 Carottes BIO à la ciboulette  
Fraidou	Saint Nectaire 		Croûte noire	Yaourt nature BIO et sucre  
Coupelle purée pomme cassis BIO 	Fruit BIO 		Fruit ECORESponsable 	 Moelleux pâte de cacao noisette



Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable
Haute Valeur Environnementale
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



Viande d'origine Française
Production locale
Eco Verger

Menu

Du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et maïs	 Macédoine mayonnaise		 Potage ardennais (endives crème)	 Carottes BIO râpées
Vinaigrette caramel				Vinaigrette miel
 Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf Bourguignon LR (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon)		 Sauté de poulet LR sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	 Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Polenta crémeuse à la carotte BIO		 Pommes vapeur	
Petit moulé	Cantal		DUO Mimolette et Maroilles AOC	Gouda BIO
Crêpe moelleuse sucrée	Fruit Ecoresponsable		Tarte au sucre	Gélifié au chocolat
 Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	 Lait Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable Haute Valeur Environnementale Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	 Viande d'origine Française Production locale Eco Verger



HAUTS-DE-FRANCE

LE JOUR DU V ge



Menu

Du 23 au 27 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Salade de mâche et maïs Vinaigrette au piment d'Espelette		Roulade de volaille s/viande: Œufs durs mayonnaise	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO
Sticks (batonnets) végétariens et ketchup	Chipolatas * Saucisse de volaille		Penne HVE à la bolognaise DURABLE	Filet de lieu noir frais sauce Nantua (crème, tomates, oignons, maquereaux)
Chou-fleur sauce Mornay	Lentilles BIO			Carottes BIO pot au feu à la moutarde (bouillon moutarde à l'ancienne)
Fromage fais aux fruits BIO	Camembert BIO		Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou
Fruit ECORESPONSABLE	Gélifié à la vanille		Fruit BIO	Beignet chocolat

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Haute Valeur Environnementale
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Eco Verger



Menu

Du 02 au 06 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

Endives aux pommes Vinaigrette nature	Daïkon râpé (radis blanc) Vinaigrette caramel		 Carottes râpées BIO   Vinaigrette échalote	 Potage poireaux pommes de terre
 Boulettes de colin pané au citron 	Omelette BIO  et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)		 Steak haché de cabillaud sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	 Rôti de bœuf LR et jus
Chou fleur et pommes de terre béchamel BIO 	Riz créole IGP 		Haricots verts	Purée de pommes de terre BIO 
 Meule de Savoie	Fromage fondu Président		Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire 
Flan nappé au caramel	 Purée pomme pêche		 Moelleux garniture pomme poire	Fruit ECORESponsable 

 Produit BIO

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable

 Haute Valeur Environnementale

 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef

 Nouvelle recette

 Plat durable

 Viande d'origine Française

 Production locale

 Eco Verger