



Menu

Du 1er au 05 décembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre BIO à l'échalote

Laitue iceberg et croûtons
Vinaigrette ciboulette

Sauté de boeuf LR au curry

Riz IGP et base le lobio
(haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)

Haricots verts à l'ail

Yaourt nature BIO et sucre

Fraidou

Fruit BIO 1

Coupelle pomme vanille

Macédoine mayonnaise

Rôti de porc LR au jus
* Rôti de dinde LR au jus

Lentilles BIO

Cantal

Fruit BIO 1

Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)
Vinaigrette échalote

Filet de lieu noir **frais**
sauce normande
(crème, carottes, oignons, champignons)

Epinards hachés béchamel

Fromage frais aux fruits BIO

Eclair à la vanille

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 08 au 12 décembre 2025



LE JOUR DU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux pommes Vinaigrette au piment d'espelette	Salade de lentilles BIO		Salade verte BIO Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Taboulé
Colin mariné thym citron	Carbonade de bœuf LR (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)		Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)	Omelette BIO
Riz IGP et haricots rouges	Carottes Vichy BIO			Petits pois BIO
Edam BIO	Fromage frais nature et sucre		Munster AOP	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Gélifié à la vanille	Fruit BIO 1		Cake au pain d'épices	Compote de pommes

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Haute Valeur Environnementale	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	Eco Verger

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Salade iceberg et oignons frits Vinaigrette caramel	 Céleri BIO râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)  		 Mousse de canard et pain spécial s/v: Terrine de légumes, sauce cocktail	 Carottes râpées BIO  
 Steak de colin sauce crème	 Blé pilaf BIO et base indienne (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail) 		 Sot l'y laisse sauce Noël (pain d'épices, oignon, crème de marrons)  Cubes de saumon sauce aneth	 Pavé de merlu sauce blanquette (mélange 3 légumes, crème, champignons)
Farfalles et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)			  Gratin dauphinois	 Semoule BIO aux amandes
Brie	 Fromage frais aux fruits BIO		 Dessert de Noël Clémentine et chocolat de Noël 	 Yaourt nature BIO et sucre 
Fruit BIO 1 	Coupelle purée pomme abricot HVE 			Banane RUP 
 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 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)  	 Céleri BIO à la rémoulade  
Pané de blé fromage épinards	Hachis Parmentier s/v: Brandade de poisson		  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 1 	Gélifié à la vanille		Galette à la frangipane 	Fruit BIO 1 

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	 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)

Salade verte et croûtons
et dés de Beaufort AOP

Vinaigrette miel

Betteraves BIO vinaigrette

Vinaigrette échalote

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

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

Crozets aux lardons
s/porc: *Crozets à la dinde*

Colin poêlé

 Lentilles BIO au jus

 Carottes BIO à l'ail

 Purée de pommes de terre BIO

Saint Paulin

Yaourt nature BIO et sucre

  
(Beaufort AOP à ajouter dans l'entrée)

Cantal

 Purée de pommes BIO vanille

Fruit 1 ECORESPONSABLE

Tarte aux myrtilles

Fruit BIO 1

 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 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 s/viande: Rillettes de sardines et cornichons
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 1 Ecoresponsable	Crème dessert caramel		 Cake sportif (raisin et abricot secs, noix)	 Fruit BIO 1

 <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
	Croustillant au fromage		 Steak de colin sauce aurore (tomate et crème)	
Pommes rissolées BIO 	Chou romanesco		Coquillettes BIO et HVE    et fromage râpé	 Carottes BIO à la ciboulette  
Fraidou	Saint Nectaire 		Croûte noire	Yaourt nature BIO et sucre  
Coupelle purée pomme cassis BIO 	Fruit BIO 1 		Fruit 1 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



HAUTS-DE-FRANCE



LE JOUR DU Végé

Carottes BIO râpées

Vinaigrette miel

Semoule façon couscous BIO
(légumes couscous, tomates, raisins et
abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Gouda BIO

Gélifié au chocolat

Viande d'origine Française
Production locale
Eco Verger

Potage ardennais (endives crème)

Sauté de poulet LR
sauce waterzoï (julienne de légumes
oignon poireaux ail crème)

Pommes vapeur

DUO Mimolette
et Maroilles AOC

Tarte au sucre

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Pêche responsable
Haute Valeur Environnementale
Bleu Blanc Cœur

Macédoine mayonnaise

Sauté de bœuf Bourguignon LR
(champignon, carotte, ail, herbes
de provence, oignon)

Polenta crémeuse à la carotte BIO

Cantal

Fruit 1 ECORESPONSABLE

Lait
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Salade de mâche et maïs

Vinaigrette caramel

Colin gratiné au fromage

Mélange de légumes (brocolis, carottes
jaunes et oranges) et haricots plats

Petit moulé

Crêpe moelleuse
sucrée

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques





Menu

Du 23 au 27 février 2026



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

LE JOUR DU 	Salade de mâche et maïs Vinaigrette au piment d'Espelette		Roulade de volaille s/viande: Œufs durs mayonnaise	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO
	Chipolatas * Saucisse de volaille		Penne HVE à la bolognaise DURABLE Penne HVE de la mer (moules, crème, julienne de légumes, coriandre, échalotes)	Filet de lieu noir frais sauce Nantua (crème, tomates, oignons, maquereaux)
	Sticks (batonnets) végétariens et ketchup			Carottes BIO pot au feu à la moutarde (bouillon moutarde à l'ancienne)
	Chou romanesco	Lentilles BIO		
	Fromage fais aux fruits BIO	Camembert BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou
Fruit 1 Ecoresponsable	Gélifié à la vanille		Fruit BIO 1	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
				<i>Galette Tex Mex</i> (haricot rouge, boulgour, oignon, tomate, poivron, maïs)
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 1 Ecoresponsable 

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	 Eco Verger