



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		Macédoine mayonnaise	Salade de mâche et maïs
	Vinaigrette ciboulette			Vinaigrette échalote
Sauté de boeuf LR	Riz IGP et base le lobio (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)		Rôti de dinde LR au jus	Filet de lieu noir frais sauce normande (crème, carottes, oignons, champignons)
Haricots verts à l'ail			Lentilles BIO	Pommes de terre vapeur
Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou		Cantal	Fromage frais aux fruits BIO
Fruit BIO	Coupelle pomme vanille		Fruit BIO	Eclair à la vanille
<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 08 au 12 décembre 2025

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
Paupiette de veau sauce miel	Carbonade de bœuf LR  (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)		 Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail) s/porc: Choucroute de la mer 	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 		  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

Steak de colin sauce crème

Farfalles et julienne de légumes
(carotte, céleri, poireaux)

Brie

Fruit BIO 

Céleri BIO râpé sauce cocktail
(mayonnaise ketchup)  

Blé pilaf BIO et base indienne
(tomate, poivrons tricolores, petits pois,
mélange tandoori, ail) 

Fromage frais aux fruits BIO 

Coupelle purée pomme abricot HVE 

Mousse de canard
et pain spécial

Sot l'y laisse sauce Noël
(pain d'épices, oignon, crème de marrons)

Gratin dauphinois

Dessert de Noël
Clémentine
et chocolat de Noël

Carottes râpées BIO  

Vinaigrette nature

Pavé de merlu sauce blanquette
(mélange 3 légumes, crème, champignons)

Semoule BIO aux amandes 

Yaourt nature BIO et sucre  

Banane 

 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				
------------	--	--	--	--

Salade de riz niçoise	Potage potimarron BIO		Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise)	Céleri BIO à la rémoulade
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			Pennes semi-complètes BIO	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

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

Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade de mâche
et miettes de surimi

Vinaigrette nature

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

 Lentilles BIO au jus

Saint Paulin

 Purée de pommes BIO vanille

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

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

 Carottes BIO à l'ail

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit Ecoresponsable 

Salade verte et croûtons
et dés de Beaufort AOP

Vinaigrette miel

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

Tarte aux myrtilles

Betteraves BIO vinaigrette

Vinaigrette échalote

 Colin poêlé

 Purée de pommes de terre BIO

Cantal

Fruit BIO

Viande d'origine Française

Production locale

Eco Verger

 **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 nature	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

- 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 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  s/porc: steak de colin sauce aurore (tomates et crème)	 Steak haché de cabillaud sauce citron
Pommes rissolées BIO 	Chou romanesco		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	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 BIO		Pommes vapeur	
Petit moulé	Cantal		DUO Mimolette et Maroilles AOC	Gouda BIO
Crêpe moelleuse sucrée	Fruit ECORESPONSABLE		Tarte au sucre	Gélifié au chocolat
 Produit BIO 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



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

Quenelles nature sauce forestière (champignon, crème, herbes de provence)



Lentilles BIO



Camembert BIO



Gélifié à la vanille



Pêche responsable
Haute Valeur Environnementale
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



Céleri râpé BIO mayonnaise BIO



Filet de lieu noir **frais**
sauce Nantua
(crème, tomates, oignons, maquereaux)

Mélange 4 céréales BIO



Fraidou

Beignet chocolat



Viande d'origine Française
Production locale
Eco Verger



Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques



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



Menu

Du 02 au 06 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Laitue iceberg et croutons

Vinaigrette nature

Saucisse de francfort et ketchup
s/porc: Boulettes de colin pané au citron

Chou fleur et pommes
de terre béchamel BIO

Meule de Savoie

Flan nappé au caramel

Daïkon râpé (radis blanc)

Vinaigrette caramel

Omelette BIO
et sauce basquaise
(tomate, poivrons, oignons)

Riz créole IGP

Fromage fondu Président

Purée pomme pêche

Salade coleslaw BIO

Vinaigrette échalote

Steak haché de cabillaud
sauce lombarde
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Haricots verts

Fromage frais nature et sucre

Moelleux garniture pomme poire

Potage poireaux pommes de terre

Rôti de bœuf LR
et jus

Purée de pommes de terre BIO

Saint Nectaire

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