



Menu









































Du 1er au 05 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU			
Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette		Macédoine mayonnaise	Salade de mâche et maïs Vinaigrette échalote
Sauté de boeuf LR au curry	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)
Croq veggie au fromage			Hoki sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, julienne)	
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>Appellation d'Origine Protégée</i>	<i>Pêche responsable</i>	<i>Spécialité du chef</i>	<i>Viande d'origine Française</i>
<i>Label Rouge</i>	<i>Indication Géographique Protégée</i>	<i>Haute Valeur Environnementale</i>	<i>Nouvelle recette</i>	<i>Production locale</i>
<i>Issu des régions ultra-périphériques</i>	<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>	<i>Bleu Blanc Cœur</i>	<i>Plat durable</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)	Omelette BIO 
 Colin mariné thym citron	Bouchées azuki sauce tomate (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)		 s/porc et s/v: Choucroute de la mer (cubes de colin)	
 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  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



LE JOUR DU 

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Salade iceberg et oignons frits	 Céleri BIO râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)  		 Mousse de canard et pain spécial s/v: Terrine de légumes, sauce cocktail et pain spécial	 Carottes râpées BIO  
Vinaigrette caramel				Vinaigrette nature
 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)	 Pavé de merlu sauce blanquette (mélange 3 légumes, crème, champignons)
Farfalles et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)			Cubes de saumon sauce aneth	
Brie	Fromage frais aux fruits BIO 		 Gratin dauphinois	Semoule BIO aux amandes 
Fruit BIO 	Coupelle purée pomme abricot HVE 		 Dessert de Noël Clémentine et chocolat de Noël	Yaourt nature BIO et sucre  
 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 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 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				 Steak de colin sauce paëlla (oignon, curcuma, épice, poivron, tomate concassée, ail)
Petit moulé nature	Camembert BIO 		Pennes semi-complètes BIO 	Riz façon paëlla BIO 
Fruit BIO 	Gélifié à la vanille		Fromage frais nature et sucre	Emmental BIO 
			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



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


Pavé de merlu 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/v: **Crozets sauce fromagère**
(tomate, haricot blanc,
fromage ail et fines herbes) 


Betteraves BIO vinaigrette  




Vinaigrette échalote




 Colin poêlé



 Purée de pommes de terre BIO  




Cantal 




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**

 **V 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			Rôti de bœuf LR et jus	
Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic)	 Riz IGP jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)		Steak haché de saumon sauce nantua (tomate, crème, maquereau, vinaigre de vin)	 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	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 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 	 Steak haché de cabillaud sauce citron
 Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)	Croustillant au fromage		 Steak de colin sauce aurore (tomate et crème)	
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 Vinaigrette caramel	 Macédoine mayonnaise		 Potage ardennais (endives crème)	 Carottes BIO râpées 
 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	Omelette		Cubes de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	
Petit moulé	Polenta crémeuse BIO 		Pommes vapeur	Gouda BIO 
Crêpe moelleuse sucrée 	Fruit Ecoresponsable 		DUO Mimolette et Maroilles AOC 	Gélifié au chocolat
 Fruit 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








































HAUTS-DE-FRANCE



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	<i>Quenelles nature sauce forestière</i> (champignon, crème, herbes provence)		 Penne HVE à la bolognaise DURABLE 	 Filet de lieu noir frais sauce Nantua (crème, tomates, oignons, maquereaux)
Chou-fleur sauce Mornay	 Lentilles BIO  		 Penne HVE de la mer (moules, crème, julienne de légumes, coriandre, échalotes)	Mélange 4 céréales BIO 
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 




Laitue iceberg et croutons Vinaigrette nature	Daïkon râpé (radis blanc) Vinaigrette caramel		 Salade coleslaw BIO  Vinaigrette échalote	 Potage poireaux pommes de terre
Saucisse de francfort et ketchup	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
 Boulettes de colin pané au citron 				<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 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