



Menu

Du 01 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		Macédoine mayonnaise	Salade de mâche et maïs Vinaigrette échalote
Sauté de boeuf LR au curry			Rôti de dinde LR au jus	Filet de lieu noir frais sauce normande (crème, carottes, oignons, champignons)
Croq veggie au fromage	Riz IGP et base le lobio (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)		Lentilles BIO	Pommes de terre vapeur
Haricots verts à l'ail			Cantal	Fromage frais aux fruits BIO
Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou		Fruit BIO	Eclair à la vanille
Fruit BIO	Coupelle pomme vanille			
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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux pommes Vinaigrette au piment d'espèlette	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 et s/v: Choucroute de la mer (cubes de colin)	Omelette BIO
Colin mariné thym citron	Bouchées azuki sauce tomate (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)			Petits pois BIO
Riz IGP et haricots rouges	Carottes Vichy BIO		Munster AOP	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Edam BIO	Fromage frais nature et sucre		Cake au pain d'épices	Compote de pommes
Gélifié à la vanille	Fruit BIO	Pêche responsable Haute Valeur Environnementale Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale Eco Verger
<small>Produit BIO</small> <small>Label Rouge</small> <small>Issu des régions ultra-périphériques</small>	<small>Appellation d'Origine Protégée</small> <small>Indication Géographique Protégée</small> <small>Appellation d'Origine Contrôlée</small>			



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
s/v: Terrine de légumes, sauce cocktail
et pain spécial

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

Cubes de saumon sauce aneth

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

Pané de blé fromage épinards

Hachis Parmentier

s/v: Brandade de poisson

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

Petit moulé nature

Fruit BIO

Camembert BIO

Gélifié 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

Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise)

Céleri BIO à la rémoulade

Rôti de bœuf LR

Steak de colin sauce paëlla (oignon, curcuma, épice, poivron, tomate concassée, ail)

Pennes semi-complètes BIO

Riz façon paëlla BIO

Fromage frais nature et sucre

Emmental BIO

Galette à la frangipane

Fruit BIO

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Nouvelle recette

Production locale

Plat durable

Eco Verger



Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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)		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
Pavé de merlu sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)				Colin poêlé
Lentilles BIO au jus	Carottes BIO à l'ail			Purée de pommes de terre BIO
Saint Paulin	Yaourt nature BIO et sucre			Cantal
Purée de pommes BIO vanille	Fruit ECORESPONSABLE		Tarte aux myrtilles	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 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 boeuf LR et jus	
Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic)			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
 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	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 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		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 Vinaigrette miel
Colin gratiné au fromage	Bœuf Bourguignon LR (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon)	Omelette	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		Cubes de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	Gouda BIO
Petit moulé	Cantal		Pommes vapeur	Gélifié au chocolat
Crêpe moelleuse sucrée Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Fruit ECORESPONSABLE	Pêche responsable Haute Valeur Environnementale Bleu Blanc Coeur	DUO Mimolette et Maroilles AOC Tarte au sucre	Viande d'origine Française Production locale
	Lait Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée		Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Eco Verger



HAUTS-DE-FRANCE



Potage ardennais (endives crème)

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

Cubes de saumon 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

VENDREDI

LE JOUR DU

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



Menu

Du 23 au 27 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade de pommes de terre BIO
à l'échalote

Salade de mâche et maïs
Vinaigrette au piment d'Espelette

Sticks (batonnets) végétariens
et ketchup

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

Chou-fleur sauce Mornay

Lentilles BIO

Fromage fais aux fruits BIO

Camembert BIO

Fruit ECORESPONSABLE

Gélifié à la vanille

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-péphériques

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Haute Valeur Environnementale

Bleu Blanc Cœur

Roulade de volaille
s/viande: Œufs durs mayonnaise

Penne HVE à la bolognaise DURABLE
 Penne HVE de la mer
(moules, crème, julienne de légumes, coriandre,
échalotes)

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit BIO

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



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

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

Galette Tex Mex (haricot rouge, boulgour, oignon, tomate, poivron, maïs)

Purée de pommes de terre BIO

Saint Nectaire

Fruit ECORESPONSABLE

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

AOP

Appellation d'Origine Protégée

IGP

Indication Géographique Protégée

AOC

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