

JOURNÉE MONDIALE
DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Salade verte ou Potage de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Curry de lentilles corail 	Sauté de porc au caramel <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Rôti de bœuf sauce tomate <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Hoki sauce bretonne 
	Petits pois au jus	RIZ BIO	Chou-fleur béchamel	Coquillettes 	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	Pomme		Clémentine 

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : croq à l'italienne</i>	Omelette	Parmentier de potiron et lentilles corail	Hoki sauce crème aneth
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz créole	Epinards béchamel	***	Semoule
DESSERT	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Emmental
	Pomme		Banane		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature		Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron ou Carottes râpées	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : omelette</i>	Colin d'Alaska pané	Riz BIO à la cantonnaise <i>S/viande : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Blé	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq à l'italienne</i>
PRODUIT LAITIER	*** <i>S/viande : Macaronis BIO</i>	Carottes braisées	***	aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Camembert	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda
		Poire			Flan nappé caramel

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature		Radis sauce rémoulade	Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière	RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette	Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : beignets de poisson</i>
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	***	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT		Cocktail de fruits			

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie		Tomate nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Hoki sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Vache qui rit	Fondu président
DESSERT	Pomme		Banane		Poire

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver : carotte, radis blanc

	LUNDI	MARDI <i>Mardi gras</i>	MERCREDI	JEUDI <i>VEGETARIEN</i>	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature	Carotte râpée BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette au miel	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : omelette</i>	Tajine de légumes	Beignet de poisson
	Purée de pommes de terre	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé		Bûchette mi chèvre	Edam	Coulommiers
DESSERT		Beignet de Mardi gras	Kiwi		Cocktail de fruits

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>VEGETARIEN</i>	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade		Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croûtons nature ou Potage de potiron	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska	Raviolis à la volaille (plat complet) <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	Croq blé fromage épinard	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
	Carottes BIO braisées	Riz créole	***	Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Camembert	Gouda
DESSERT		Orange	Crème dessert chocolat		Poire

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade coleslaw 		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande : omelette</i>	Faboulettes à la patate douce BIO	Hoki sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Saint Morêt 	Yaourt nature sucré	Epinards béchamel
DESSERT	Pomme		kiwi		Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre
Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Céleri rémoulade	Salade verte	Radis beurre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo  <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané</i>	Nuggets de volaille	Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron 
PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes 	*** <i>S/viande : haricots blancs</i>	Tortis	RIZ BIO 	Carottes crème curcuma
DESSERT	Brie		Gouda		Petit moulé ail et fines herbes
	Pomme	Crème dessert caramel		Tarte aux poires	Orange 

 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉE		Concombre nature		Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO	Raviolis à la volaille (plat complet) <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	Colin d'Alaska meunière
	Coquillettes	***	***	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		St Morêt	Camembert
DESSERT	Banane 	Purée pomme vanille	Flan nappé caramel	



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigre 		Concombre nature	Salade des incas 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Goulash de bœuf <i>S/viande : tortilla</i>	Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Emincé de poulet sauce crème curry  <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce curry</i>	Croq blé épinards fromage 	Marmite de poisson 
	Purée de patate douce	Lentilles au jus	Coquillettes 	Haricots beurre braisés	Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Camembert		Yaourt sucré
DESSERT		Pomme		Purée de pomme	Banane



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas : riz,
maïs, carotte

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Salade verte 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne 	Tortilla	Lasagnes bolognaise  <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	Sauté de dinde aux abricots secs  <i>S/viande : colin pané</i>
		(riz BIO)	Petits pois au jus	***	Carottes braisées 
PRODUIT LAITIER		Edam	Yaourt aromatisé	Saint Morêt	Brie
DESSERT		Pomme	Purée pomme vanille		Dessert de Pâques

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/ Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES