

Menus communs 2026 / 4 composantes



Du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Panaïs rémoulade	Soupe st germain (pois cassés)		Salade verte aux dés de mimolette Vinaigrette aux agrumes	
Plat protidique	Orge perlé sauce thon lentille bio et sauce tomate	Brandade de colin PMD	Omelette	POULET RÔTI	Roti de veau VF aux champignons
Sa garniture		Salade verte	Pennes bio complètes et ratatouille	Haricots verts / pdts	Riz bio
Produits laitiers au choix					Pont l'évêque AOP
Desserts au choix	Beignet chocolat	Yaourt aromatisé	Smoothie pom/banane	Gâteau au citron du chef	orange

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien

Menus communs 2026 / 4 composantes



Du 26 au 30 JANVIER 2026

	Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Carottes râpées aux dés de cantal AOP		
Plat protidique	Dahl de lentilles corail	Roti de porc Roti de dinde vf	Saucisses fumées	Colombo de dinde vf
Sa garniture	Riz bio	Brocolis pdts	Frites	Boulgour et brunoise de courgette
Produits laitiers au choix	Emmental		Buche mélangée (Vache et chevre)	Yaourt Nature sucré
Desserts au choix	Pomme	Compote de pomme cannelle	Orange	Banane bio
				Mousse au chocolat

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Oeuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes



Du 02 février au 06 février 2026

Chandeleur

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte au cantal AOP		Carottes râpées		Betterave à la mache
Plat protidique	Poulet rôti aux herbes	 Sauce tomate lentilles vertes	Poisson pané PMD	 Sauté de bœuf vf	Tortilla pommes de terre courgettes œufs
Sa garniture		Pates torsade	Haricots verts /pdts	Frites	
Produits laitiers au choix		Brie		Petit carré	
Desserts au choix	Crêpe au sucre	Fruit frais	Crème dessert vanille	Fruit frais	Yaourt aromatisé

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes



Du 09 février au 13 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte	Potage crécy (carotte)		Coleslaw (Carottes choux blanc oignons mayo) à la mimolette	
Plat protidique	Couscous vegetal raisin sec pois chiche	Cordon bleu	Omelette au gruyère	Sauté de porc au jus 	Saumon sauce basilic
Sa garniture	Semoule	Patates douces /courgettes	Macaronis sauce tomate	Ratatouille/ boulgour	Pommes de terre/ haricots verts
Produits laitiers au choix			Yaourt nature sucré		Coulommiers
Desserts au choix	Gélifié chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Gâteau du chef	Fruit frais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus Communs 2026 / 4 composantes



Du 16 au 20 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Carottes râpées dés de gouda		Salade iceberg à l'emmental
Plat protidique	Chili végétal haricots rouges	Tartiflette (Gratin de pommes de terre lardons et fromage)	Bolognaise vf	Sauté de veau Marengo	Colin sauce crème
S'accompagne	Riz bio AB	Salade verte	Spaghettis	Semoule et brocolis	Carottes et lentilles
Produits laitiers au choix	Pont l'évêque AOP	Fromage blanc		Brie	
Desserts au choix	Liégeois chocolat	Fruit frais	Beignet chocolat	Fruit frais	Flan pâtissier

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en



Plat végétarien