


Menus communs 2026 / 4 composantes



Du 19 au 23 janvier 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|---|--|--|--|
| Hors d'œuvre au choix | Panais 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  |
| La 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 | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|--|---|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | | Carottes râpées aux dés de cantal AOP  | | | Pamplemousse |
| Plat protidique | Dalh de lentilles corail  | Roti de porc Roti de dinde vf | Saucisses fumées | Colombo de dinde vf | colin Alaska PMD  meuniere |
| Sa garniture | Riz bio  | Brocolis pdts | Frites | Boulgour et brunoise de courgette | Farfalles |
| 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



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 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 a 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 | Riz bio | 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



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 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) a la mimolette | |
| Plat protidique | Couscous vegetal raisin sec pois chiche | Cordon bleu | Omelette au gruyère | Sauté de porc au jus  sp sauté de dinde | 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 | Géllifié 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 a 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 creme  |
| sa garniture | Riz bio  | 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 |

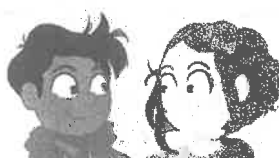
Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales.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



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en