

LUNDI



**GALETTE ROYALE**

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef

Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs)

Potage Dubarry Bio du chef

Salade Fermière Bio vinaigrette de Xérès du chef (carottes, céleri)

Chou blanc Bio vinaigrette de Xérès du chef

Saucisson à l'ail et cornichon  
*Roulade de volaille et cornichon*

Macédoine Bio mayonnaise

Chou rouge Bio aux pommes

Nuggets de blé et ketchup

Filet de poulet à la Reine (Sauce aux champignons)

Saucisse de strasbourg  
*Saucisse de volaille*

Hachis parmentier (Purée Bio)

Filet de poisson pané et citron

Carottes  
et  
Lentilles

Haricots verts  
et  
Pommes vapeur

Courgettes gratinées Bio  
et  
Torsades Bio

Salade batavia & vinaigrette

Purée de pomme de terre Bio

Petit suisse Bio aromatisé

Yaourt Bio Quart de lait

Cantal  
Mimolette

Chanteneige Bio\*  
Emmental Bio\*

Yaourt aromatisé  
Yaourt sucré

Clémentine  
Kiwi

Galette des rois

Mousse au chocolat au lait

Pomme  
Orange

Ananas frais  
Banane

Baguette  
Edam  
Poire

Croissant  
Lait chocolat  
Pomme

Marbré chocolat  
Yaourt sucré  
Banane

Céréales  
Lait  
Compote

Baguette aux céréales  
Brebicrème  
Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

Volaille française

Sauce du chef

Le fruit et le légume du mois:  
L'Ananas et le Poireau



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette Céleri Bio rémoulade	Taboulé Salade de pommes de terre	Salade de haricots verts Betteraves vinaigrette	Velouté de potiron Bio du chef	Chou blanc emmental vinaigrette balsamique du chef Endives mimolette vinaigrette balsamique du chef
Cordon bleu de volaille	Tortilla fromagère	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Rôti de porc charcutière Rôti de dinde charcutière	Filet de saumon sauce provençale
Coquillettes Bio & râpé à part	Salade batavia & vinaigrette	Gratin de chou-fleur Bio et Riz Bio	Carottes cuisinées Bio et Pommes vapeur Bio	Courgettes Bio persillées et Boulgour Bio
Tomme blanche Bûche de chèvre	Yaourt Bio sucré Yaourt nature Bio* & sucre	Vache qui rit Bio Camembert Bio	Pyrénées Petit moulté ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé Bio
Orange Bio Pomme Bio	Donut's au sucre	Crème dessert Mont Blanc vanille Crème dessert Mont Blanc chocolat	Ananas frais Banane	Clémentine Kiwi
Petit beurre Petit suisse aux fruits Clémentine	Baguette Gouda Pomme	Pain au chocolat Lait Compote	Baguette & confiture Yaourt sucré Orange	Baguette aux céréales Petit louis Banane



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Recette du chef	Volaille française	Sauce du chef	



Janvier

# LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:  
L'Ananas et le Poireau



SEMAINE DU 19 AU 22 JANVIER 2026



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**



**JEUDI**

**VENDREDI**

Céleri Bio rémoulade Betteraves Bio vinaigrette	Friand au fromage	Salade Harmonie Bio (chou rouge, maïs, carotte) Salade potagère Bio (carotte, chou-fleur, haricots verts, maïs)	Carottes râpées Bio vinaigrette Salade coleslaw Bio	Velouté de courgettes Bio du chef 
Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	Sauté de bœuf sauce paprika 	Couscous végétarien	Pizza au fromage	Filet de lieu sauce aurore 
Petits pois carottes	Brocolis Bio au gratin et Pommes vapeur persillées Bio	Légumes couscous et Semoule & jus à part	Salade batavia & vinaigrette	Riz Bio aux petits légumes
Yaourt Bio sucré Yaourt Bio aromatisé	Coulommiers Bio* Gouda Bio*	Petit suisse Bio aromatisé	Emmental Bio* Chanteneige Bio*	Mimolette Samos
Pomme Orange	Clémentine Kiwi	Eclair chocolat Eclair vanille	Velouté aux fruits	Banane Ananas frais
Céréales Lait Poire	Galette céréales Fromage blanc nature & sucre Compote	Baguette aux céréales Emmental Banane	Pain au lait Lait chocolat Jus de pomme	Baguette & pâte à tartiner Yaourt aromatisé Clémentine



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Recette du chef	Volaille française	Sauce du chef	



Janvier

## LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:  
L'Ananas et le Poireau



SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**



**VENDREDI**

Potage de légumes Bio du chef	Terrine de saumon sauce cocktail	Salade de riz niçois Salade de perles	Choux-fleurs Bio vinaigrette Betteraves Bio vinaigrette	Potage crécy Bio du chef
Filet de colin meunière et citron	Bolognaise	Rôti de porc sauce Vallée d'Auge Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge	Palet végétarien à l'Italienne & sauce tomate à part	Chili con carne
Gratin de butternut et Coquillettes	Torsades Bio & râpé à part	Gratin de chou fleur et Pommes vapeur persillées	Purée de pommes de terre Bio	Riz Bio
Petit suisse Bio aromatisé	Yaourt Bio aromatisé Yaourt nature Bio* & sucre	Camembert Bio Edam Bio	Carré de l'est Pyrénées	Rouy Pont l'Évêque
Tarte à la noix de coco Tarte au chocolat	Clémentine   Poire	Compote Bio pomme abricot Compote Bio pomme poire	Velouté aux fruits	Pomme Banane
Baguette aux céréales Camembert Pomme	Baguette Délice au chèvre Orange	Baguette & beurre Petit suisse sucré Banane	Madeleine Yaourt sucré Clémentine	Croissant Lait Compote



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



Février

**CHANDELEUR  
EN  
BRETAGNE**

# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026



Le fruit et le légume du mois:  
La poire et l'Endive



**LENDREDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

 Potage de légumes Bio du chef	 Rillettes de sardines et fromage frais	 Velouté de courgettes Bio du chef	 Saucisson sec et cornichon Roulade de volaille et cornichon	 Céleri rémoulade Salade coleslaw
 Nuggets plein filet & Ketchup	 Filet de poulet à la bretonne	 Estouffade de bœuf au paprika	 Filet de colin sauce aurore	 Tortelloni mozzarella Bio & sauce napolitaine à part
 Petits pois au jus	 Poêlée bretonne (Pommes de terre, chou fleur, carotte, haricot vert)	 Carottes cuisinées Bio et Riz Bio	 Purée de légumes Bio	 Yaourt Bio sucré Yaourt Bio aromatisé
 Edam Bio* Camembert Bio*	 Coulommiers Bio* Gouda Bio*	 Saint Nectaire Chèvre tine	 Coulommiers Bio* Emmental Bio*	 Clémentine Poire
 Mousse au chocolat au lait	 Crêpe et confiture Crêpe et caramel	 Ananas frais Orange	 Crème Mont Blanc chocolat Crème Mont Blanc vanille	 Baguette aux céréales Mimolette Pomme
 Pain au chocolat Petit suisse sucré Poire	 Céréales Lait chocolat Compote	 Fourré chocolat Yaourt aromatisé Banane	 Baguette & confiture Petit suisse aux fruits Clémentine	



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Ceufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origin Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origin Contrôlée



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 09 AU 13 FEVRIER 2026



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et l'Endive

<p>Velouté de carottes Bio du chef</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Chou-fleur Bio vinaigrette</p>	<p>Céleri vinaigrette balsamique du chef</p> <p>Cœur de palmier vinaigrette balsamique du chef</p>	<p>Potage de butternut Bio du chef</p>	<p>Carottes râpées Bio mimolette</p> <p>Chou blanc Bio emmental</p>
<p>Quiche au fromage</p>	<p>Chipolatas</p> <p>Saucisse de volaille</p>	<p>Sauté de bœuf au jus</p>	<p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p>Rôti de dinde sauce charcutière</p>	<p>Filet de colin aux agrumes</p>
<p>Salade batavia &amp; vinaigrette</p>	<p>Courgettes Bio gratinées</p> <p>et</p> <p>Coquillettes Bio</p>	<p>Carottes Bio persillées</p> <p>et</p> <p>Flageolets</p>	<p>Gratin de chou-fleur Bio</p> <p>et</p> <p>Riz Bio</p>	<p>Purée de légumes Bio</p>
<p>Edam</p> <p>Croc lait</p>	<p>Petit moulé nature</p> <p>Pyrénées</p>	<p>Yaourt Bio sucré</p> <p>Yaourt Bio aromatisé</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Petit suisse nature &amp; sucre</p>	<p>Brie</p> <p>Munster*</p>
<p>Compote pomme pêche Bio</p> <p>Compote pomme banane Bio</p>	<p>Beignet pomme</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Clémentine</p> <p>Poire</p>	<p>Tarte Normande</p> <p>Tarte aux poires</p>	<p>Banane</p> <p>Orange</p>
<p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Orange</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait chocolat</p> <p>Clémentine</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage tartare</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Baguette aux céréales</p> <p>Gouda</p> <p>Banane</p>	<p>Sablé chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire</p>



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origin Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origin Contrôlée



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



Février

# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER 2026



Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et l'Endive

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Friand au fromage	Potage de légumes du chef	Salade arc en ciel Bio (tomate, céleri, maïs) Salade coleslaw Bio	Rillettes de sardines et fromage frais	Potage de légumes Bio du chef
Estouffade de bœuf sauce forestière	Pizza Bio aux 4 légumes	Filet de poulet à la moutarde	Rôti de porc sauce tomate Rôti de dinde sauce tomate	Parmentier de poisson
Gratin de courgettes Bio et Pommes de terre Bio	Salade batavia & vinaigrette	Ratatouille & jus part et Semoule	Riz Bio	Salade batavia & vinaigrette
Mimolette Tomme blanche	Yaourt Bio Quart de lait	Yaourt Bio sucré Yaourt Bio aromatisé	Petit suisse Bio aromatisé	Camembert Bio* Chanteneige Bio*
Compote Bio pomme abricot Compote Bio pomme banane	Orange Pomme	Banane Clémentine	Cake à l'ananas du chef	Moelleux au chocolat & crème anglaise
Céréales Lait Poire	Baguette aux céréales Emmental Banane	Croissant Lait Pomme	Baguette Petit Louis Compote	Marbré chocolat Petit suisse aux fruits Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef





# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2024

Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et l'Endive



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p>Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef</p> <p>Céleri rémoulade Bio</p>	<p>Potage de légumes Bio du chef</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Salade de perles</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de blé</p>	<p>Chou blanc Bio mayonnaise</p> <p>Chou rouge Bio vinaigrette</p>
<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Saucisse de volaille</p>	<p>Bolognaise</p>	<p>Curry de légumes Bio</p>	<p>Filet de lieu sauce crème ciboulette</p>	<p>Filet de poulet sauce pizzaiolo</p>
<p>Carottes cuisinées</p> <p>et</p> <p>Lentilles</p>	<p>Macaroni Bio &amp; râpé à part</p>	<p>Riz Bio</p>	<p>Purée de brocolis Bio</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p>et</p> <p>Semoule</p>
<p>Coulommiers Bio</p> <p>Emmental Bio</p>	<p>Mimolette</p> <p>Fourme d'Ambert</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Petit suisse nature &amp; sucre</p>	<p>Yaourt Bio sucré</p> <p>Yaourt Bio aromatisé</p>	<p>Gouda Bio</p> <p>Coulommiers Bio</p>
<p>Tarte pomme rhubarbe</p> <p>Tarte abricotine</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Ananas frais</p> <p>Orange</p>	<p>Clémentine</p> <p>Poire</p>	<p>Semoule au lait</p> <p>Riz au lait</p>
<p>Baguette aux céréales &amp; beurre</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Compote</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Baguette</p> <p>Edam</p> <p>Poire</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature &amp; sucre</p> <p>Clémentine</p>



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Cœufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef