

Menu

Du 1er au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU			
Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette		Macédoine mayonnaise	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) Vinaigrette échalote
Sauté de boeuf LR au curry	Riz IGP et base le lobi (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)		Rôti de porc LR au jus * Rôti de dinde LR au jus	Filet de lieu noir frais sauce normande (crème, carottes, oignons, champignons)
Croq veggie au fromage		Hoki sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, julienne)		
Haricots verts à l'ail			Lentilles BI	Epinards hachés béchamel
Yaourt nature BIO et sucré	Fraidou		Cantal	Fromage frais aux fruits BI
Fruit BIO	Coupelle pomme vanille		Fruit BIO	Eclair 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

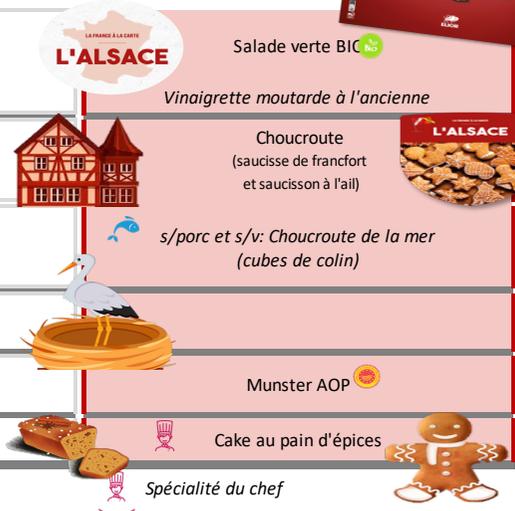
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Eco Verger

Menu

Du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux pommes Vinaigrette au piment d'espelette	Salade de lentilles BIO		Salade verte BIO <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	Taboulé
Colin mariné thym citron	Carbonade de bœuf LR (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)		 Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)	Omelette BIO
Riz IGP et haricots rouges	Carottes Vichy BIO		s/porc et s/v: Choucroute de la mer (cubes de colin)	Petits pois BIO
Edam BIO	Fromage frais nature et sucre		Munster AOP	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Gélifié à la vanille	Fruit BIO 1		Cake au pain d'épices	Compote de pommes



- 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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade iceberg et oignons frits
Vinaigrette caramel

Céleri BIO râpé sauce cocktail
(mayonnaise ketchup)

Steak de colin sauce crème

Blé pilaf BIO et base indien
(tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail)

Farfalles et julienne de légumes
(carotte, céleri, poireaux)

Brie

Fromage frais aux fruits BIO

Fruit BIO 1

Coupelle purée pomme abricot HV

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

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 antilles (ananas, pamplemousse)

Pavé de merlu sauce blanquette
(mélange 3 légumes, crème, champignons)

Semoule BIO aux amandes

Yaourt nature BIO et sucre

Banane RL

- 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

Taboulé

Endives vinaigrette

Vinaigrette moutarde à l'ancienne



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



Céleri BIO à la rémoulade

Pané de blé fromage épinards

Hachis Parmentier

s/v: Brandade de poisson



Cubes de hoki pané

Rôti de bœuf et jus



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

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

Haricots beurre

Riz façon paëlla

Petit moulé nature

Camembert

Fromage frais nature et sucre

Emmental

Fruit

Gélifié à la vanille

Galette à la frangipane

Fruit

- 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 12 au 16 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **VEGE**

Salade de mâche
et miettes de surimi
Vinaigrette nature

Paupiette de veau sauce normande
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Pavé de merlu sauce normande
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Lentilles BIO au jus

Saint Paulin

Purée de pommes BIO vanille

Salade de tortis BIO à la catalane
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)

Emincé de pois sauce Amérique
(paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)

Carottes BIO à l'ail

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit 1 ECORESPONSABLE

Salade verte et croûtons
et dés de Beaufort AOP

Vinaigrette miel

Crozets aux lardons
s/porc: **Crozets à la dinde**

s/v: **Crozets sauce fromagère**
(tomate, haricot blanc,
fromage ail et fines herbes)

(Beaufort AOP à ajouter dans l'entrée)

Tarte aux myrtilles

Betteraves BIO vinaigrette

Vinaigrette échalote

Colin poêlé

Purée de pommes de terre BIO

Cantal

Fruit BIO 1

- 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

<p>Salade de coquillettes BIO et HVE à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p>Endives vinaigrette Vinaigrette nature</p>		<p>Carottes râpées BIO Vinaigrette agrumes (orange, pamplemousse)</p>	<p>Mortadelle de porc s/viande: Rillettes de sardines et cornichons</p>
<p>Boulettes d'agneau aux olives</p>	<p>Riz IGP jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)</p>		<p>Rôti de bœuf et jus</p>	<p>Brandade de poisson, purée pommes de terre lentilles</p>
<p>Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic)</p>			<p>Steak haché de saumon sauce nantua (tomate, crème, maquereau, vinaigre de vin)</p>	
<p>Haricots beurre</p>			<p>Semoule BIO aux petits légumes</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>
<p>Yaourt aromatisé à la banane BIO</p>	<p>Edam B</p>		<p>Fromage fondu Président</p>	
<p>Fruit 1 Ecoresponsable</p>	<p>Crème dessert caramel</p>		<p>Cake sportif (raisin et abricot secs, noix)</p>	<p>Fruit BIO</p>

- 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

Sauté de bœuf LP
sauce dijonnaise
(moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)

Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)

Pommes rissolées BIO

Fraidou

Coupelle purée pomme cassis BIO



Salade de pommes de terre BIO à l'échalote

Nuggets de volaille

Croustillant au fromage

Chou romanesco

Saint Nectaire

Fruit BIO



Potage paysan BIO
(poireau pomme de terre courgette, carotte)

Jambon de Paris LP
* Rôti de dinde froid

Steak de colin sauce aurore (tomate et crème)

Coquillettes BIO et HVE
et fromage râpé

Croûte noire

Fruit 1 ECORESPONSABLE



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

Steak haché de cabillaud sauce citron

Carottes BIO à la ciboulette

Yaourt nature BIO et sucre

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

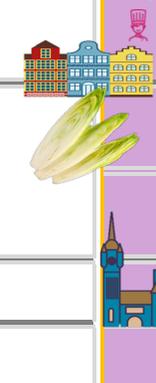
Menu

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	Sauté de bœuf Bourguignon LR (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon)		Sauté de poulet LR sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	Semoule façon couscous BIC (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Omelette		Cubes de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	
Petit moulé	Polenta crémeuse à la carotte BIO		Pommes vapeur	
Crêpe moelleuse sucrée	Cantal		DUO Mimolette et Maroilles AO	Gouda BIC
	Fruit 1 ECORESPONSABLE		Tarte au sucre	Géliné au chocolat



LA FRANCE A LA CARTE
HAUTS-DE-FRANCE



- BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Lait
- 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 23 au 27 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre BIO à l'échalote

Salade de mâche et maïs
Vinaigrette au piment d'Espelette

Roulade de volaille
s/viande: Œufs durs mayonnaise

Céleri râpé BIO mayonnaise BIO

Sticks (batonnets) végétariens et ketchup

Chipolatas
* Saucisse de volaille

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

Filet de lieu noir frais
sauce Nantua
(crème, tomates, oignons, maquereaux)

Chou romanesco

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

Yaourt nature BIO et sucre

Carottes BIO pot au feu à la moutarde
(bouillon moutarde à l'ancienne)

Fromage fais aux fruits BI

Camembert BI

Fraidou

Fruit 1 Ecoresponsable

Gélifié à la vanille

Fruit BIO

Beignet chocolat

- 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 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Endives aux pommes

Vinaigrette nature



Boulettes de colin pané au citron

Chou fleur et pommes de terre béchamel



Meule de Savoie

Flan nappé au caramel

Daïkon râpé (radis blanc)

Vinaigrette caramel

Omelette et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)

Riz créole

Fromage fondu Président



Purée pomme pêche



Carottes râpées

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

Saint Nectaire

Fruit 1 ECORESPONSABLE

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