



MENU DU 26 JANVIER AU 1ER FEVRIER

<p>LUNDI 26</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Taboulé Omelette aux champignons Haricots verts braisés Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel 	<p>MENUS</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Cervelas vinaigrette Palette de porc à la diable Ecrasé de P.de ter Camembert Poire (HVE)
<p>MARDI 27</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Salade vitaminée Spaghetti (BIO/LOCAL) bolognaise *** Edam Purée de pommes (HVE) 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Lentilles à l'échalote Sauté de poulet au curry Chou-fleur béchamel Vache qui rit Mousse au chocolat
<p>MERCREDI 28</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage Saint Germain Céleri sauce ravigote P. de terre à la savoyarde Salade verte Yaourt nature Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Saint Germain Salade des incas Merlu blanc du Cap sauce crème Navets braisés Petit moulé ail et fines herbes Tarte au flan
<p>JEUDI 29</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Pâté forestier et cornichons Sauté de dinde sauce normande Poêlée de légumes Fraidou Moelleux choco malt 	<p><i>plat(s) végétarien(s)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Chou rouge rémoulade aux raisins Penne (BIO) à la Bonifacienne *** Cantal Salade de fruits
<p>VENDREDI 30</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage poireau p. de terre Carotte râpée (BIO) ciboulette Colin d'Alaska sauce Bercy Riz créole Brie Flan vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage poireau p. de terre Salade pastourelle Crépinette de porc aux oignons P.de terre sautées Yaourt nature Purée pomme (HVE) mangue
<p>SAMEDI 31</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de lentilles corail (HVE) Saucisson à l'ail et cornichons Couscous de poulet *** Saint Môret Onctueux (BIO) au café 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de lentilles corail (HVE) Betterave (BIO) à l'orange Poitrine de veau farcie sauce Bordelaise Petit pois cuisinés Pavé demi-sel Pomme au four (HVE)
<p>DIMANCHE 1</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Chou blanc sauce crémeuse Cuisse de poule sauce crème Carottes Fondu président Fondant pomme agrumes fromage frais 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de saumon sauce crustacé Riz aux fèves cremeux légumes Yaourt aromatisé Moelleux poire amande

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Salade vitaminée vinaigrette à l'orange: carotte, chou chinois rapé

Penne à la bonifacienne: pennes, aubergines, tomates, blettes, ail





Semaine n°06- du 2 au 8 Février 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 2	Potage de légumes Salade tricolore Sauté de dinde à l'orange Carottes braisées Fraidou (M) Onctueux chocolat	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne Ecrasé de p. de terre (HVE) Yaourt nature Poire (HVE)	Risotto de poisson *** Mousse au café
MARDI 3	Potage à l'oseille Salade coleslaw Parmentier de bœuf au potiron *** Saint Môret Crêpe de la Chandeleur	Potage à l'oseille Salade du Léon Rognons de porc sauce madère Tagliatelles Pont l'Evêque Orange	Omelette Mitonnée d'hiver Bouillie de froment à la cannelle (M)
MERCREDI 4	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Boulettes à l'agneau façon navarin Riz créole Coulommiers Flan nappé caramel	Potage de légumes Boulgour à la marocaine Omelette nature Epinards béchamel Fondu président Yaourt pêche	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme spéculoos (M)
JEUDI 5	Potage crécy (Carottes) Pâté de foie et cornichons Chou farci et ses légumes *** Yaourt nature (M) Fondant pomme fromage frais	Potage crécy (Carottes) Betterave (BIO) échalote Poulet rôti au jus P.de terre rosti Petit moulé ail et fines herbes Tapioca au lait à la vanille	Croque Monsieur Salade verte en chiffonnade Poire
VENDREDI 6	Potage de légumes P. de terre vinaigrette (HVE) moutarde à l'ancienne Beignets de poisson et citron Haricots verts braisés Emmental Clémentine	Potage de légumes Poireau vinaigrette Curry de lentilles corail et riz *** Vache qui rit Semeule au lait (BIO) café	Tortis au poulet et champignons *** Entremets praliné
SAMEDI 7	Potage Dubarry (Chou-fleur) Semoule fantaisie Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Purée pomme agrumes	Potage Dubarry (Chou-fleur) Perles citron coriandre Bœuf aux oignons Navets et carottes Petit moulé aux noix Mousse au chocolat	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Crème dessert caramel
DIMANCHE 8	Potage de poireau Croisillon aux champignons Cuisse de poule sauce crème Légumes du pot Fromage frais au sel de Guérande Tarte au sucre	Potage de poireau Terrine de légumes mayonnaise Paupiette de saumon sauce crustacé Riz créole Brie (M) Moelleux aux quetsches	Clafoutis normand Salade verte en chiffonnade Flan vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâtes tortis de couleurs, olive, poivron
 Salade du Léon: chou-fleur, maïs/Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins
 Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons carotte
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
 Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
 Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'appr





Semaine n°07- du 9 au 15 Février 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 9	Potage de légumes Chou-rouge vinaigrette balsamique Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Potage de légumes Salade antillaise Omelette aux champignons Chou-fleur béchamel Camembert Crème dessert chocolat	Poêlée campagnarde au poulet *** Clémentine
MARDI 10	Potage au potiron Betterave (BIO) à l'orange Boudin noir Purée de p. de terre (BIO) à la muscade Edam Clementine	Potage au potiron Feuilleté au fromage Saumonette sauce aux câpres Trio de légumes Fondu président Semeule au lait (BIO) rhum	Jambon braisé au jus Endive béchamel Bouillie de froment au café
MERCREDI 11	 Potage de légumes Penne (BIO) au basilic Sauté de dinde à l'ancienne Petits pois carottes Fraidou Mousse au chocolat	 Potage de légumes Céleri rémoulade Chili de légumes et riz *** Yaourt nature Gaufre	Feuilleté de poisson au beurre blanc Julienne de légumes au fenouil Purée de pomme
JEUDI 12	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Potée auvergnate *** Petit moulé ail et fines herbes Far breton	Potage de légumes Pizza fromage Poulet rôti sauce estragon Spaghetti Saint Paulin Pomme au four	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENDREDI 13	Potage de légumes Galantine de volaille et cornichons Blanquette de poisson Riz créole Pavé demi-sel Purée pomme myrtille	Potage de légumes P. de terre (HVE) sauce tartare Echine de porc au cidre Haricots beurre Yaourt citron Orange	Céleri et p. de terre à la volaille *** Fromage blanc au miel
SAMEDI 14	Potage de légumes Taboulé Escalope viennoise Poêlée de légumes Brie Onctueux vanille	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Parmentier de pois cassés au bœuf *** Petit moulé nature Poire (HVE)	Cake aux 3 fromages Epinards à la crème Flan nappé caramel
DIMANCHE 15	Potage crécy Cervelas vinaigrette Duo de poisson sauce crevette Riz (BIO) aux champignons Saint Môret Gâteau basque	Potage crécy Macedoine mayonnaise Poitrine de veau farcie sauce chasseur Polenta crémeuse Gouda Fondant pomme orange fromage frais	Pizza royale Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivron, maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'apj



Semaine n°08- du 16 au 22 Février 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 16	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de dinde au curry Purée de céleri Fondu président M Semoule au lait (BIO) au caramel	Potage de légumes Salade soisson vinaigrette Crépinette de porc sauce oignons Riz créole Mimolette Orange	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
MARDI 17	Potage vermicelles Haricots verts échalote Chou-fleur (BIO) à la parisienne *** L ocal Yaourt nature Beignet de Mardi gras	Potage vermicelles Tarte aux légumes Filet de poulet sauce champignon L ocal Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Coulommiers M Onctueux (BIO) café	Merlu du Cap sauce crustacés Tortis Poire
MERCREDI 18	Potage de légumes Pâté de campagne et cornichons Boulettes au bœuf sauce paprika Carottes braisées Petit moulé nature M Purée de pomme (HVE)	Potage de légumes Salade fantaisie Colin d'Alaska sauce citron L ocal Risoni Gouda Ananas frais	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
JEUDI 19	Potage de champignons Macédoine de légumes Choucroute *** Pavé demi-sel M Moelleux crème de marrons	Potage de champignons Salade des incas F Omelette (BIO) sauce basquaise Mitonnée d'hiver Yaourt nature Kiwi	Blettes à la volaille *** Fromage blanc au coulis de mangue
VENDREDI 20	Potage de légumes P. de terre échalote ciboulette Colin pané citron Julienne de légumes Brie M Panna cotta	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette miel curry Raviolis au bœuf *** Fromage frais au sel de Guérande Poire (HVE)	Quenelles de veau sauce mornay Riz créole Purée pomme pain d'épices M
SAMEDI 21	 Poulet sauce marchand de vin Navets braisés L ocal Yaourt citron Clémentine	Potage crécy Betterave (BIO) vinaigrette Palette de porc à la diable Purée de panais Emmental Purée pomme (HVE) fleur d'oranger M	Œufs brouillés Pommes boulangères Flan vanille
DIMANCHE 22	 Bœuf bourguignon L ocal P.de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix Clafoutis aux raisins M	Potage de légumes Salade vendéenne Mortadelle et cornichons Saumonette sauce oseille Jardinière de légumes Carré fromager Moelleux aux griottes M	Feuilleté au fromage Poêlée de légumes Pomme du Verger

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Salade fantaisie: céleri, pomme raisin

P. de terre océane: p. de terre, poisson, crème, ciboulette

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'app





Ansamble
UNE RESTAURATION Saine & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°09- du 23 au 28 Février 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 23	Potage de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Jambon braisé au porto Riz (BIO) aux petits légumes Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel	Potage de légumes Taboulé Carottes aux gésiers de volaille **** Camembert Orange	Omelette Haricots beurre braisés Tapioca au lait
MARDI 24	Potage de légumes Salade vitaminée Escalope de porc au jus Choux de Bruxelles Brie M. Purée de pommes (HVE)	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Poulet sauce normande Frites Rondelé Mousse au chocolat	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI 25	Potage Saint Germain Museau de porc P. de terre à la savoyarde *** LOCAL Yaourt nature Clementine	Potage Saint Germain Salade de riz (BIO) exotique Colin d'Alaska sauce crème curcuma Carottes et navets Petit moulé ail et fines herbes Eclair café	Omelette Fondue de poireaux Onctueux à la cannelle
JEUDI 26	Potage de légumes Céleri rémoulade Sauté de dinde crème potiron orange Poêlée de légumes Vache qui rit M. Moelleux choco malt	Potage de légumes Chou rouge rémoulade aux raisins Penne (BIO LOCAL) crémeux de lentilles corail potiron *** Cantal Coupelle de fruits au sirop	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la myrtille
VENDREDI 27	Potage de poireau Carotte (BIO) râpée ciboulette Merlu du Cap sauce fenouil Riz créole Edam Flan vanille	Potage de poireau Salade pastourelle Sauté de dinde sauce estragon Petits pois cuisinés LOCAL Yaourt nature M. Purée pomme (HVE) mangue	Chou vert braisé au bœuf *** Orange
SAMEDI 28	Potage de lentilles corail (HVE) Betterave (BIO) à l'orange Couscous de poulet (Semoule BIO) Saint Môret Pomme au four (HVE) au miel	Potage de lentilles corail (HVE) Cervelas vinaigrette Rôti de porc aux herbes Ecrasé de P.de terre (HVE) Pavé demi-sel Semoule au lait (BIO) café	Gratin de poisson aux épinards *** Liégeois chocolat
DIMANCHE 29	Potage de légumes Duo de choux Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur Fondu président M. Tarte au flan	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de saumon sauce basilic Haricots verts LOCAL Yaourt pêche M. Moelleux poire amande	Raviolini aux légumes *** Crème dessert vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Salade vitaminée vinaigrette à l'orange: carotte, chou chinois rapés

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité