



MENU DU 26 JANVIER AU 1ER FEVRIER

		MENU B	
26	LUNDI	Potage de légumes	Potage de légumes
		Taboulé	Cervelas vinaigrette
		Omelette aux champignons	Palette de porc à la diable
		Haricots verts braisés	Ecrasé de P.de ter
		Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
		Flan nappé caramel	Poire (HVE)
27	MARDI	Potage crécy	Potage crécy
		Salade vitaminée	Lentilles à l'échalote
		Spaghetti (BIO/LOCAL) bolognaise	Sauté de poulet au curry
		***	Chou-fleur béchamel
		Edam	Vache qui rit
		Purée de pommes (HVE)	Mousse au chocolat
28	MERCREDI	Potage Saint Germain	Potage Saint Germain
		Céleri sauce ravigote	Salade des incas
		P. de terre à la savoyarde	Merlu blanc du Cap sauce crème
		Salade verte	Navets braisés
		Yaourt nature	Petit moulé ail et fines herbes
		Clémentine	Tarte au flan
29	JEUDI	Potage de légumes	Potage de légumes
		Pâté forestier et cornichons	Chou rouge rémoulade aux raisins
		Sauté de dinde sauce normande	Penne (BIO) à la Bonifacienne
		Poêlée de légumes	***
		Fraidou	Cantal
		Moelleux choco malt	Salade de fruits
30	VENDREDI	Potage poireau p. de terre	Potage poireau p. de terre
		Carotte râpée (BIO) ciboulette	Salade pastourrelle
		Colin d'Alaska sauce Bercy	Crêpinette de porc aux oignons
		Riz créole	P.de terre sautées
		Brie	Yaourt nature
		Flan vanille	Purée pomme (HVE) mangue
31	SAMEDI	Potage de lentilles corail (HVE)	Potage de lentilles corail (HVE)
		Saucisson à l'ail et cornichons	Betterave (BIO) à l'orange
		Couscous de poulet	Poitrine de veau farcie sauce Bordelaise
		***	Petit pois cuisinés
		Saint Môret	Pavé demi-sel
		Onctueux (BIO) au café	Pomme au four (HVE)
1	DIMANCHE	Potage de légumes	Potage de légumes
		Chou blanc sauce crémeuse	Macédoine de légumes mayonnaise
		Cuisse de poule sauce crème	Paupiette de saumon sauce crustacé
		Carottes	Riz aux fèves cremeux légumes
		Fondou président	Yaourt aromatisé
		Fondant pomme agrumes fromage frais	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 rapés

Penne à la bonifacienne: penne, 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 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
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
JEUDI 5	Potage crécy (Carottes) Pâté de foie et cornichons Chou farci et ses légumes *** Yaourt nature 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 Semoule 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 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 Semoule 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'ap



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 Crêpinette 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 *** (Local) Yaourt nature Beignet de Mardi gras	Potage vermicelles Tarte aux légumes Filet de poulet sauce champignon 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 (Local) 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 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	Potage crécy Cake au poireau Poulet sauce marchand de vin Navets braisés (Local) 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	Potage de légumes Salade vendéenne Bœuf bourguignon (Local) P. de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix Clafoutis aux raisins (M)	Potage de légumes 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



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 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 *** Yaourt nature Clémentine	Potage Saint Germain Salade de riz (BIO) exotique Colin d'Alaska sauce crème curcuma Carottes et navets Petit moult 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 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 pastourrelle Sauté de dinde sauce estragon Petits pois cuisinés Yaourt nature 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 Tarte au flan	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de saumon sauce basilic Haricots verts Yaourt pêche 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