



Réduction des déchets

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025	29/11/2025	30/11/2025
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Saucisson a l'ail - cornichon*	Macédoine de légumes	Emincé choux rouges aux pommes	Champignons frais sauce aïoli	Betterave vinaigrette BIO	Salade exotique à la menthe
Quiche lorraine*	Sauté de veau à l'estragon	Filet de colin meunière	Sauté de porc BIO au citron*	Filet de merlu MSC à l'oseille	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'orange	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Salade verte - stick vinaigrette	Quinoa et petits pois	Rösti de légumes et pommes de terre	Lentilles et carottes	Haricots plats et riz pilaf	Semoule aux petits légumes	Coquillettes et champignons
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Yaourt brassé nature	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Purée de pomme fraise	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Cuisse de poulet à la dijonnaise	Pâtes et cubes de potiron	Couscous (Kefta de volaille, merguez)	Purée de panais et pommes de terre	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Edam	Tomme noire	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Saint-Paulin
Purée de pommes BIO	Crème dessert vanille	Fruit de Saison BIO	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025	29/11/2025	30/11/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf dur nature	Macédoine de légumes	Emincé choux rouges aux pommes	Champignons frais sauce aïoli	Betterave vinaigrette BIO	Salade exotique à la menthe
Quiche lorraine*	Sauté de veau à l'estragon	Filet de colin meunière	Sauté de porc BIO au citron*	Filet de merlu MSC à l'oseille	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'orange	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Poireaux à la crème	Quinoa et petits pois	Rösti de légumes et pommes de terre	Lentilles et carottes	Haricots plats et riz pilaf	Semoule aux petits légumes	Coquillettes et champignons
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Yaourt brassé nature	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Emmental BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes	Purée de pomme fraise	Purée de pommes poires	Fruit de saison	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Cuisse de Poulet à la Dijonnaise	Pâtes et cubes de potiron	Couscous (Kefta de volaille, merguez)	Purée de panais et pommes de terre	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Velouté nature	Tomme noire	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Yaourt nature
Purée de pommes BIO	Purée de fruits	Fruit de Saison BIO	Poire au naturel sans sucre	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025	29/11/2025	30/11/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes	Emincé choux rouges aux pommes	Champignons frais sauce aïoli	Betterave vinaigrette BIO	Salade exotique à la menthe
Filet de colin au jus	Sauté de veau à l'estragon	Filet de colin meunière	Sauté de porc BIO au citron*	Filet de merlu MSC à l'oseille	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'orange	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Riz et brocolis	Quinoa et petits pois	Purée de légumes	Lentilles et carottes	Haricots plats et riz pilaf	Semoule aux petits légumes	Coquillettes et champignons
Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Purée de pomme fraise	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Cuisse de Poulet à la Dijonnaise	Pâtes et cubes de potiron	Omelette nature	Purée de panais et pommes de terre	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Edam sans sel	Velouté nature	Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Yaourt nature
Purée de pommes BIO	Crème dessert vanille	Fruit de Saison BIO	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025	29/11/2025	30/11/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes	Emincé choux rouges aux pommes	Champignons frais sauce aïoli	Betterave vinaigrette BIO	Salade exotique à la menthe
Filet de colin au jus	Sauté de veau à l'estragon	Filet de colin meunière	Sauté de boeuf sauce tomate	Filet de merlu MSC à l'oseille	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'orange	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Poireaux à la crème	Quinoa et petits pois	Rösti de légumes et pommes de terre	Lentilles et carottes	Haricots plats et riz pilaf	Semoule aux petits légumes	Coquillettes et champignons
Carré frais	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Yaourt brassé nature	Rondelé au bleu	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Saint-Môret
Purée de fruits	Purée de fruits	Semoule au lait	Purée de pomme fraise	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Bavarois aux fruits rouges
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de poulet à la dijonnaise	Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne	Couscous (Kefta de volaille, merguez)	Rôti de dinde LR aux olives	Mijoté de veau au cidre	Steak haché VBF	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Vache picon	Fromage à tartiner	Petit cabray	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Yaourt nature
Purée de pommes BIO	Crème dessert chocolat	Purée de pommes	Flan saveur vanille	Purée de pommes poires	Purée de pommes coing BIO	Purée de pomme rhubarde

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025	06/12/2025	07/12/2025
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Salade asiatique	Salade andalouse	Tarte aux légumes	Salade coleslaw	Poireaux sauce ravigote	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Jambon braisé*	Joue de boeuf aux oignons	Sauté de porc charcutière*	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeurs BIO et brocolis BIO	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Tomme PY	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé Ail et Fines Herbes	Yaourt nature BIO et local	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Beignet pomme	Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Quenelle de volaille sauce aurore	Purée de carotte et patate douce	Filet de lieu MSC sauce curry	Semoule aux raisins	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignon	Omelette BIO	Fondue de poireau et riz
Yaourt nature	Cantal AOP	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme cassis	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025	06/12/2025	07/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade asiatique	Salade andalouse	Tarte aux légumes	Salade coleslaw	Poireaux sauce ravigote	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Jambon braisé*	Joue de bœuf aux oignons	Sauté de porc charcutière*	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeurs BIO et brocolis BIO	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Tomme PY	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé Ail et Fines Herbes	Yaourt nature BIO et local	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Gâteau sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Quenelle de volaille sauce aurore	Purée de carotte et patate douce	Filet de lieu MSC sauce curry	Semoule aux raisins	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignon	Omelette BIO	Fondue de poireau et riz
Yaourt nature	Cantal AOP	Ortolan BIO	Yaourt nature	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme cassis	Purée pommes abricots BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025	06/12/2025	07/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de haricot vert vinaigrette	Salade andalouse	Radis - beurre	Salade coleslaw	Salade waldorf	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Sauté de veau osso buco	Joue de bœuf aux oignons	Sauté de porc charcutière*	Omelette nature	Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeurs BIO et brocolis BIO	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Beignet pomme	Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Omelette nature	Purée de carotte et patate douce	Filet de lieu MSC sauce curry	Semoule aux raisins	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignon	Ailerons de poulet tex mex	Fondue de poireau et riz
Yaourt nature	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme cassis	Purée pommes abricots BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025	06/12/2025	07/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade asiatique	Salade andalouse	Tarte aux légumes	Salade coleslaw	Poireaux sauce ravigote	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Boulettes au boeuf sauce napolitaine	Joue de boeuf aux oignons	Filet de lieu au jus	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeurs BIO et brocolis BIO	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Fromage à tartiner au noix	Saint-môret	Yaourt nature BIO et local	Chèvreatine	Rondelé Ail et Fines Herbes	Yaourt nature BIO et local	Vache picon
Purée de pomme cassis	Crème dessert vanille	Purée pommes abricots BIO	Mousse au citron	Purée de pommes BIO	Purée de pommes vanille	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Quenelle de volaille sauce aurore	Sauté de veau osso buco	Filet de lieu MSC sauce curry	Filet de poulet à la sicilienne	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignon	Omelette BIO	Sauté de dinde sauce crème
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Fromage à tartiner	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Rondelé au bleu	Fromage blanc sans sucre
Flan nappé caramel	Purée pommes abricots BIO	Purée de pomme mangue	Purée de fruits	Riz au lait	Flan nappé caramel	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / PORTAGE
MENUS DE LA SEMAINE

08/12/2025

au

14/12/2025

S50



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025	13/12/2025	14/12/2025
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Mortadelle - Cornichon*	Salade de choux panachés	Coeur de palmier vinaigrette	Velouté de carottes BIO	Radis noir râpé en rémoulade
Quiche lorraine*	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet sauce normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC sauce bisque	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Salade verte - stick vinaigrette	Purée de pomme de terre et de céleri	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux a la crème	Purée de potimarron BIO et pomme de terre
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Paris Brest	Fruit de saison	Purée de pomme framboise	Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Tarte chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Penne et champignons	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Lasagnes Bolognaise VBF	Pommes de terre vapeurs et endives braisées	Mijoté de porc sauce diable*	Epinards à la crème et riz
Saint-Paulin	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Chèvreine	Velouté nature	Mimolette
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée pommes pêches BIO	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025	13/12/2025	14/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur nature	Salade de choux panachés	Coeur de palmier vinaigrette	Velouté de carottes BIO	Radis noir râpé en rémoulade
Quiche lorraine*	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet sauce normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC sauce bisque	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Cubes de navet	Purée de pomme de terre et de céleri	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux a la crème	Puree de potimarron BIO et pomme de terre
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Puree de pomme framboise	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Penne et champignons	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Lasagnes Bolognaise VBF	Pommes de terre vapeurs et endives braisées	Mijoté de porc sauce diable*	Epinards à la crème et riz
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Mimolette
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée pommes pêches BIO	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025	13/12/2025	14/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de lentilles à l'échalote	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade de choux panachés	Potage de légumes de saison	Velouté de carottes BIO	Radis noir râpé en rémoulade
Omelette nature	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet sauce normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Cubes de navet	Purée de pomme de terre et de céleri	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux a la crème	Puree de potimarron BIO et pomme de terre
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Paris Brest	Fruit de saison	Puree de pomme framboise	Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Tarte chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Penne et champignons	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Filet de dinde sauce crème	Pommes de terre vapeurs et endives braisées	Mijoté de porc sauce diable*	Epinards à la crème et riz
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Saint-Paulin sans sel
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée pommes pêches BIO	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025	13/12/2025	14/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade de choux panachés	Coeur de palmier vinaigrette	Velouté de carottes BIO	Radis noir râpé en rémoulade
Omelette nature	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet sauce normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC sauce bisque	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pomme de terre et de céleri	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux a la crème	Puree de potimarron BIO et pomme de terre
Les recettes de Mme Loïc	Mini cabrette BIO	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Chèvreatine	Saint-Môret	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert saveur praliné	Purée de pommes	Puree de pomme framboise	Flan saveur vanille	Purée de pommes poires BIO	Tarte chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Mijoté de veau strogonoff	Omelette aux fines herbes	Filet de merlu MSC sauce câpres	Lasagnes Bolognaise VBF	Sauté de poulet LR vallée d'auge	Mijoté de porc sauce diable*	Œufs dur BIO sauce mornay
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Fromage à tartiner
Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Purée pommes pêches BIO	Semoule au lait	Purée de pommes

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / PORTAGE
MENUS DE LA SEMAINE

15/12/2025

au

21/12/2025

S51



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025	20/12/2025	21/12/2025
<i>Midi</i> ☐	<i>Midi</i> ☐	<i>Midi</i> ☐	<i>Midi</i> ☐	<i>Midi</i> ☐	<i>Midi</i> ☐	<i>Midi</i> ☐
Pâté de campagne - cornichon*	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos au sucre	Crêpe Jambon Emmental*	Salade de haricots verts BIO mimosa	Salade caponata aux pommes de terre	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Choucroute garnie*	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Plat complet	Pâtes et chou fleur persillés	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignon de Paris	Semoule à l'Orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Cantal AOP
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Beignet framboise	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Moelleux chocolat
<i>Soir</i> ☐	<i>Soir</i> ☐	<i>Soir</i> ☐	<i>Soir</i> ☐	<i>Soir</i> ☐	<i>Soir</i> ☐	<i>Soir</i> ☐
Tarte aux légumes	Riz BIO et brocolis BIO	Saucisse grillée*	Semoule et légumes couscous	Haut de cuisse de poulet basquaise	Quenelle de brochet sauce nantua	Sauté de veau au jus
Tomme noire	Emmental	Yaourt brassé nature	Fromage blanc à la vanille	Edam BIO	Coulommiers	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme biscuité	Fruit de saison BIO	Purée pommes passion	Crème dessert pistache	Envie de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025	20/12/2025	21/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Oeuf dur nature	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos sans sucre	Crêpe Jambon Emmental*	Salade de haricots verts BIO mimosa	Salade caponata aux pommes de terre	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Choucroute garnie*	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Plat complet	Pâtes et chou fleur persillés	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignon de Paris	Semoule à l'Orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Cantal AOP
Fruit de saison BIO	Fruit du jour	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Gâteau sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Paupiette de Boeuf Sauce Moutarde	Riz BIO et brocolis BIO	Saucisse grillée*	Semoule et légumes couscous	Haut de cuisse de poulet basquaise	Quenelle de brochet sauce nantua	Sauté de veau au jus
Tomme noire	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Coulommiers	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée pommes passion	Fruit de saison	Fruit au naturel	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025	20/12/2025	21/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Oeuf dur nature	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos au sucre	Chou blanc aux raisins	Salade de haricots verts BIO mimosa	Potage de légumes de saison	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Steak haché VBF	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Haricots beurre	Pâtes et chou fleur persillés	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignon de Paris	Semoule à l'Orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Beignet framboise	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Moelleux chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Omelette nature	Riz BIO et brocolis BIO	Omelette nature	Semoule et légumes couscous	Haut de cuisse de poulet basquaise	Oeuf dur	Sauté de veau au jus
Gouda sans sel	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc à la vanille	Yaourt nature	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme biscuité	Fruit de saison BIO	Purée pommes passion	Crème dessert pistache	Envie de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025	20/12/2025	21/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Oeuf dur mayonnaise	Champignons à la bulgare	Salade de maïs	Chou blanc aux raisins	Salade de haricots verts BIO mimosa	Salade caponata aux pommes de terre	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Filet de lieu MSC sauce curcuma	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Filet de poisson blanc au citron
Cubes de panais et blé HVE	Riz BIO et brocolis BIO	Pâtes et chou fleur persillés	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignon de Paris	Semoule à l'Orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Vache picon	Fromage à tartiner au noix	Petit cabray	Fromage à tartiner	Yaourt nature BIO et local	Chèvreatine
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Purée pommes passion	Purée de pommes coing BIO	Purée de pommes cassis	Moelleux chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte aux légumes	Steak haché VBF	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF sauce tomate	Emincé de poulet basquaise	Quenelle de brochet sauce nantua	Sauté de veau au jus
Petit cabray	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc à la vanille	Yaourt nature	Les recettes de Mme Loïc	Petit suisse sans sucre
Purée de fruits	Purée de pomme biscuité	Purée de fruits	Liégeois	Crème dessert pistache	Flan nappé caramel	Purée de pommes mirabelles

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



Repas de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025	27/12/2025	28/12/2025
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Salade de maïs	Velouté de potiron	Saucisson sec - cornichon*	Terrine de noix de St-Jacques au muscadet	Poireaux sauce gribiche	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Pizza jambon fromage*	Saumonette sauce beurre citron	Cuisse de poulet à l'orientale	Fondant de volaille farcie aux cèpes sauce au cognac	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Salade verte - stick vinaigrette	Epinards à la crème et riz	Pomme de terre sautées et petits pois	Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes, marrons et champignons au miel et romarin	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Saint-Nectaire AOP	Emmental BIO	Yaourt nature BIO et local	Pavé d'affinois	Brie	Velouté nature	Saint-Paulin
Fruit de saison BIO	Liégeois saveur vanille	Fruit de saison	Bûche de Noël	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Tarte citron
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Quinoa et haricots beures	Omelette BIO	Risotto de la mer	Cube de panais et riz pilaf	Escalope de dinde au citron	Cassoulet*	Pommes de terre vapeurs et endives braisées
Mimolette	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Cantal AOP	Edam BIO	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Purée pommes pêches BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SUCRE

LUNDI 22/12/2025	MARDI 23/12/2025	MERCREDI 24/12/2025	JEUDI 25/12/2025	VENDREDI 26/12/2025	SAMEDI 27/12/2025	DIMANCHE 28/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de maïs	Velouté de potiron	Oeuf dur nature	Terrine de noix de St-Jacques au muscadet	Poireaux sauce gribiche	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Filet de poulet - stick moutarde	Saumonette sauce beurre citron	Cuisse de poulet à l'orientale	Fondant de volaille farcie aux cèpes sauce au cognac	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Cubes de navet et pomme de terre persillées	Epinards à la crème et riz	Pomme de terre sautées et petits pois	Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes, marrons et champignons au miel et romarin	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Saint-Nectaire AOP	Emmental BIO	Yaourt nature BIO et local	Pavé d'affinois	Brie	Velouté nature	Saint-Paulin
Fruit de saison BIO	Purée pommes bananes	Fruit de saison	Fruit de saison	Poire au naturel sans sucre	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Quinoa et haricots beurres	Omelette BIO	Risotto de la mer	Cube de panais et riz pilaf	Escalope de dinde au citron	Cassoulet*	Pommes de terre vapeurs et endives braisées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Edam BIO	Yaourt brassé nature
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Purée pommes pêches BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SEL

LUNDI 22/12/2025	MARDI 23/12/2025	MERCREDI 24/12/2025	JEUDI 25/12/2025	VENDREDI 26/12/2025	SAMEDI 27/12/2025	DIMANCHE 28/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de maïs	Velouté de potiron	Oeuf dur mayonnaise	Terrine de noix de St-Jacques au muscadet	Poireaux vinaigrette	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Filet de poulet - stick moutarde	Steak haché VBF	Cuisse de poulet à l'orientale	Fondant de volaille farci aux cèpes sauce au cognac	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Cubes de navet et pomme de terre persillées	Epinards à la crème et riz	Pomme de terre sautées et petits pois	Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes, marrons et champignons au miel et romarin	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Velouté nature	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Liégeois saveur vanille	Fruit de saison	Bûche de Noël	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Tarte citron
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Quinoa et haricots beurres	Omelette BIO	Filet de colin	Cube de panais et riz pilaf	Escalope de dinde au citron	Omelette nature	Pommes de terre vapeurs et endives braisées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Purée pommes pêches BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



MIXÉ

LUNDI 22/12/2025	MARDI 23/12/2025	MERCREDI 24/12/2025	JEUDI 25/12/2025	VENDREDI 26/12/2025	SAMEDI 27/12/2025	DIMANCHE 28/12/2025
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de maïs	Velouté de potiron	Oeuf dur mayonnaise	Terrine de noix de St-Jacques au muscadet	Poireaux sauce gribiche	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Filet de poulet - stick moutarde	Saumonette sauce beurre citron	Emincé de poulet à l'orientale	Fondant de volaille farci aux cèpes sauce au cognac	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Cubes de navet et pomme de terre persillées	Epinards à la crème et riz	Pomme de terre sautées et petits pois	Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes, marrons et champignons au miel et romarin	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Carré frais	Rondelé aux Noix	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Vache picon	Velouté nature	Fromage à tartiner
Purée de fruits	Liégeois saveur vanille	Purée de pommes BIO	Bûche de Noël	Purée de fruits	Purée de pommes vanille	Tarte citron
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de bœuf VBF au thym	Omelette BIO	Risotto de la mer	Mijoté de veau aux olives	Escalope de dinde au citron	Omelette au fromage	Escalope de haut de cuisse de poulet LR au romarin
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Chèvreatine	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Saint-Môret	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Purée pommes bananes	Semoule au lait	Purée pommes pêches BIO	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Purée de fruits

* Recette
contenant

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



Repas du nouvel an

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026	03/01/2026	04/01/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Crêpe aux champignons	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Maquereau sauce moutarde	Pâté en croute Richelieu*	Salade de perles HVE aux légumes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade indienne
Sauté de dinde sauce cumin	Jambon braisé*	Boeuf VBF Bourguignon	Dos de cabillaud sauce Armoricaïne	Filet de lieu MSC au jus	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et jardinière de légumes	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeur	Risotto au parmesan et courge	Riz aux champignons	Boulgour et choux de bruxelles	Pommes de terre vapeur et blette au jus
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Munster	Tomme PY	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crème dessert saveur praliné	Purée de fruits	Entremet chocolat noisette	Fruit de saison BIO	Purée pommes abricots BIO	Forêt noire
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Lasagne chèvre ricotta epinards	Haricots verts et riz sauvage	Sauté de veau milanaise	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentilles au jus	Pennes et petits pois	Cœuf dur florentine
Yaourt nature	Chèvreine	Tomme blanche	Petit suisse BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026	03/01/2026	04/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Crêpe aux champignons	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Maquereau sauce moutarde	Pâté en croute Richelieu*	Salade de perles HVE aux légumes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade indienne
Sauté de dinde sauce cumin	Jambon braisé*	Boeuf VBF Bourguignon	Dos de cabillaud sauce Armoricaïne	Filet de lieu MSC au jus	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et jardinière de légumes	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeur	Risotto au parmesan et courge	Riz aux champignons	Boulgour et chou de bruxelles	Pommes de terre vapeur et blette au jus
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Munster	Tomme PY	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée pommes abricots BIO	Gâteau sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Lasagne chèvre ricotta epinards	Haricots verts et riz sauvage	Sauté de veau milanaise	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentilles au jus	Pennes et petits pois	Œuf dur florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Purée pommes passion	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026	03/01/2026	04/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Céleri rémoulade	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Radis - beurre	Pâté en croute Richelieu*	Salade de perles HVE aux légumes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade de quinoa
Sauté de dinde sauce cumin	Steak Haché - Ketchup	Boeuf VBF Bourguignon	Dos de cabillaud sauce Armoricaïne	Filet de lieu MSC au jus	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et jardinière de légumes	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeur	Risotto au parmesan et courge	Riz aux champignons	Boulgour et chou de bruxelles	Pommes de terre vapeur et blette au jus
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crème dessert saveur praliné	Purée de fruits	Entremet chocolat noisette	Fruit de saison BIO	Purée pommes abricots BIO	Forêt noire
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Omelette nature	Haricots verts et riz sauvage	Sauté de veau milanaise	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentilles au jus	Pennes et petits pois	Œuf dur florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin sans sel
Purée de fruits	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026	03/01/2026	04/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Crêpe aux champignons	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Maquereau sauce moutarde	Pâté en croute Richelieu*	Salade de perles HVE aux légumes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade indienne
Sauté de dinde sauce cumin	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Boeuf VBF Bourguignon	Dos de cabillaud sauce Armoricaïne	Filet de lieu MSC au jus	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et jardinière de légumes	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeur	Risotto au parmesan et courge	Riz aux champignons	Boulgour et choux de bruxelles	Pommes de terre vapeur et blette au jus
Petit cabray	Chèvreatine	Fromage blanc BIO	Carré frais	Fromage à tartiner	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert saveur praliné	Purée de fruits	Entremet chocolat noisette	Purée pommes passion	Purée pommes abricots BIO	Forêt Noire
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Lasagne chèvre ricotta epinards	Steak Haché - Ketchup	Sauté de veau milanaise	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Omelette aux fines herbes	Steak haché VBF sauce yassa	Œuf dur florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Saint-môret	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Chèvreatine
Liégeois saveur vanille	Purée de pommes	Purée de pommes	Purée de fruits	Mousse au citron	Liégeois au chocolat	Purée de fruits

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



Epiphanie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026	10/01/2026	11/01/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Salade de chou fleur au basilic	Cervelas - cornichon*	Potage de Céleri BIO	Champignon à la grecque	Duo de choux vinaigrette	Salade Russe	Salade Comtoise*
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau sauce vanille	Paupiette de saumon à l'oseille	Sauté de porc sauce agrumes*	Rôti de dinde LR sauce chasseur
Coquillettes et haricots plats	Semoule	Riz et carottes persillées	Pois chiche et Potiron	Cubes de patate douce et petits pois	Blé HVE et salsifis	Farfalles et épinards
Yaourt brassé nature	Mini buchette de chèvre	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Galette des rois	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Hachis parmentier de bœuf VBF	Fondue de poireau et riz	Sauté de dinde aux aïelles	Semoule BIO et ratatouille	Sauté de poulet LR aux oignons	Mijoté de boeuf mironton	Riz et brocolis
Edam BIO	Saint-Paulin	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Emmental	Velouté nature
Envie de fruits	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pommes cassis	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026	10/01/2026	11/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de chou fleur au basilic	Oeuf dur nature	Potage de Céleri BIO	Champignon à la grecque	Duo de choux vinaigrette	Salade Russe	Salade Comtoise*
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau sauce vanille	Paupiette de saumon à l'oseille	Sauté de porc sauce agrumes*	Rôti de dinde LR sauce chasseur
Coquillettes et haricots plats	Semoule	Riz et carottes persillées	Pois chiche et Potiron	Cubes de patate douce et petits pois	Blé HVE et salsifis	Farfalles et épinards
Yaourt brassé nature	Mini buchette de chèvre	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Purée de pommes	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Hachis parmentier de boeuf VBF	Mijoté de veau	Sauté de dinde aux aïelles	Semoule BIO et ratatouille	Sauté de poulet LR aux oignons	Mijoté de boeuf mironton	Riz et brocolis
Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pommes cassis	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026	10/01/2026	11/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de chou fleur au basilic	Oeuf dur mayonnaise	Potage de Céleri BIO	Champignon à la grecque	Duo de choux vinaigrette	Salade Russe	Céleri rémoulade
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Filet de colin	Rôti de veau sauce vanille	Filet de colin au jus	Sauté de porc sauce agrumes*	Rôti de dinde LR sauce chasseur
Coquillettes et haricots plats	Semoule	Riz et carottes persillées	Pois chiche et Potiron	Cubes de patate douce et petits pois	Blé HVE et salsifis	Farfalles et épinards
Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Galette des rois	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Emincé de poulet à l'orange	Mijoté de veau	Sauté de dinde aux aïelles	Semoule BIO et ratatouille	Sauté de poulet LR aux oignons	Mijoté de boeuf mironton	Riz et brocolis
Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Envie de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pommes cassis	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026	10/01/2026	11/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de chou fleur au basilic	Oeuf dur mayonnaise	Potage de Céleri BIO	Champignon à la grecque	Duo de choux vinaigrette	Salade Russe	Céleri rémoulade
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau sauce vanille	Paupiette de saumon à l'oseille	Escalope de volaille	Rôti de dinde LR sauce chasseur
Coquillettes et haricots plats	Semoule	Riz et carottes persillées	Pois chiche et Potiron	Cubes de patate douce et petits pois	Blé HVE et salsifis	Farfalles et épinards
Yaourt brassé nature	Chevre frais	Rondelé au poivre	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Saint-Môret	Rondelé au bleu
Purée de fruits	Flan nappé caramel	Purée de pommes coing BIO	Purée de pommes ananas	Crème dessert chocolat	Purée de pommes cassis	Tarte noix de coco
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Hachis parmentier de boeuf VBF	Mijoté de veau	Sauté de dinde aux aïelles	Omelette aux fines herbes	Sauté de poulet LR aux oignons	Mijoté de boeuf mironton	Filet de lieu MSC sauce italiano
Carré frais	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Fromage à tartiner au noix	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Crème dessert saveur praliné	Purée de fruits	Purée de pomme biscuite	Liégeois saveur vanille	Purée de pommes	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026	17/01/2026	18/01/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Rillettes - cornichon*	Salade sombrero	Tarte à la provençale	1/2 pomelos au sucre	Velouté de petit pois à la crème	Salade picorette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR au jus	Blanquette de poisson	Rôti de veau à l'échalote	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de merlu MSC sauce suprême	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux pruneaux*
Purée de potiron et pommes de terre	Riz BIO	Semoule et choux de bruxelles	Pâtes et chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur et blette au jus	Lentilles et haricots verts	Riz pilaf et épinards
Saint-Paulin	Cantal AOP	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY	Velouté nature
Liégeois saveur vanille	Fondant chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO	Tarte façon flan
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte au saumon ciboulette	Gibellette de porc à la diable*	Pomme de terre vapeur et fenouil	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et petit pois	Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de boeuf VBF sauce poivrée
Fromage blanc BIO	Mimolette	Yaourt brassé aux fruits	Mini buchette de chèvre	Gouda	Petit suisse sans sucre	Bleu
Ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme biscuité	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Purée de pommes mirabelles	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026	17/01/2026	18/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Oeuf dur nature	Salade sombrero	Tarte à la provençale	1/2 pomelos sans sucre	Velouté de petit pois à la crème	Salade picorette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR au jus	Blanquette de poisson	Rôti de veau à la provençale	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de merlu MSC sauce suprême	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux pruneaux*
Purée de potiron et pommes de terre	Riz BIO	Semoule et choux de bruxelles	Pâtes et chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur et blette au jus	Lentilles et haricots verts	Riz pilaf et épinards
Saint-Paulin	Cantal AOP	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY	Velouté nature
Fruit de saison	Fruit du jour	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de boeuf chasseur	Gibellette de porc à la diable*	Pomme de terre vapeur et fenouil	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et petit pois	Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de boeuf VBF sauce poivrade
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Mini buchette de chèvre	Velouté nature	Petit suisse sans sucre	Bleu
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pommes mirabelles	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026	17/01/2026	18/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Oeuf dur mayonnaise	Salade sombrero	Chou rouge vinaigrette	1/2 pomelos au sucre	Velouté de petit pois à la crème	Salade picorette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR au jus	Blanquette de poisson	Rôti de veau à la provençale	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de merlu MSC sauce suprême	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux pruneaux*
Purée de potiron et pommes de terre	Riz BIO	Semoule et choux de bruxelles	Pâtes et chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur et blette au jus	Lentilles et haricots verts	Riz pilaf et épinards
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Velouté nature
Liégeois saveur vanille	Fondant chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO	Tarte façon flan
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de boeuf chasseur	Gibellette de porc à la diable*	Pomme de terre vapeur et fenouil	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et petit pois	Omelette nature	Sauté de boeuf VBF sauce poivrade
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Edam sans sel	Velouté nature	Petit suisse sans sucre	Edam sans sel
Ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme biscuité	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Purée de pommes mirabelles	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026	17/01/2026	18/01/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Oeuf dur mayonnaise	Salade sombrero	Tarte à la provençale	Poireaux vinaigrette	Velouté de petit pois à la crème	Salade picorette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR au jus	Blanquette de poisson	Rôti de veau à la provençale	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de merlu MSC sauce suprême	Sauté de veau à la lyonnaise	Sauté de poulet aux pruneaux
Purée de potiron et pommes de terre	Riz BIO	Semoule et choux de bruxelles	Pâtes et chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur et blette au jus	Lentilles et haricots verts	Riz pilaf et épinards
Fromage à tartiner	Petit cabray	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Petit cabray	Velouté nature
Liégeois saveur vanille	Liégeois au chocolat	Purée de pomme biscuité	Purée de pommes ananas	Purée de pommes poires BIO	Purée de pommes mirabelles	Tarte façon flan
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte au saumon ciboulette	Escalope de dinde	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'indienne	Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de boeuf VBF sauce poivrade
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Rondelé au poivre	Velouté nature	Petit suisse sans sucre	Rondelé au bleu
Purée de pommes	Purée de fruits	Liégeois au café	Crème dessert pistache	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat	Purée de pomme fraise

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat