



Semaine n°49- du 1er au 7 Décembre 2025

NOM DU CLIENT

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
ENTREES	P. de terre échalote		Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes		Museau de porc vinaigrette ®		Salade fantaisie		Pâté de foie ®		Betterave à l'orange		Salade colorée	
	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade des incas		Coquillettes au basilic		Chou-fleur sauce cocktail		Taboulé		Perles aux petits légumes		Mortadelle ®	
	Haricots verts échalote		Haricots verts échalote		Haricots verts échalote		Haricots verts échalote		Haricots verts échalote		Haricots verts échalote		Haricots verts échalote	
	Pâté de foie ®		Pâté de foie ®		Pâté de foie ®		Pâté de foie ®		Pâté de foie ®		Pâté de foie ®		Pâté de foie ®	
PLATS	Escalope viennoise		Hachis parmentier (PC) 🇫🇷		Echine demi-sel ® 🇫🇷		Sauté de dinde crème oignons caramélisés 🇫🇷		Blanquette de poisson 🇫🇷		Tortis façon carbonara ® (PC)		Poulet rôti au paprika 🇫🇷	
	Filet de lieu sauce bretonne 🇫🇷		Palette de porc à la normande ® 🇫🇷		Bœuf mode 🇫🇷		Cervelas Obernois ®		Chou farci et ses légumes (PC)		Colin pané 🇫🇷		Couscous aux boulettes d'agneau (PC)	
	Croque-Monsieur ®		Clafoutis potiron muscade		Cake au poisson, coriandre et citron vert		Raviolini au fromage sauce tomate (PC)		Tarte au poireau		Omelette sauce forestière		Colin sauce citron 🇫🇷	
	Saucisse de Toulouse ®		Saucisse de Toulouse ®		Saucisse de Toulouse ®		Saucisse de Toulouse ®		Saucisse de Toulouse ®		Saucisse de Toulouse ®		Saucisse de Toulouse ®	
ACCOMPAGNEMENTS	Chou-fleur béchamel		***		Lentilles cuisinées		Carottes braisées		Riz créole		***		Pommes rissolées	
	Tortis		Carottes et fenouil braisés		Navets braisés		Purée de p. de terre						***	
	Salade verte en chiffonnade		Endive braisée		Epinards béchamel		***		Salade verte en chiffonnade		Haricots beurre ail et persil		Julienne de légumes	
	Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre				Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre	
PRODUITS LAITIERS	Saint Paulin		Yaourt nature		Fraidou		Petit moulé nature		Pavé demi-sel		Emmental		Rondelé	
	Fourme d'Ambert 🇫🇷		Petit moulé aux noix		Yaourt aromatisé		Coulommiers		Camembert		Fondu président		Yaourt nature	
	Emmental		Emmental		Emmental		Emmental		Emmental		Emmental		Emmental	
	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé				Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	
DESSERTS	Entremets praliné		Purée pomme vanille		Clémentine		Crêpe au sucre		Purée pomme verveine		Fromage blanc au miel		Far	
	Pomme du verger		Tarte au flan		Purée de pomme		Pomme du Verger		Poire		Kiwi		Pomme au four à la cannelle	
	Crème dessert chocolat		Liégeois café		Flan caramel		Onctueux à la fleur d'oranger		Mousse au chocolat		Bouillie de froment		Crème dessert caramel	
	Eclair chocolat		Eclair chocolat		Eclair chocolat		Eclair chocolat		Eclair chocolat		Eclair chocolat		Eclair chocolat	
COMPLEMENTS														

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec

Salade colorée: carotte, chou rouge

Duo d'hiver aux agrumes : carotte, radis blanc, vinaigrette aux agrumes

Salade des incas: riz, carotte cuite, maïs

® Porc

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

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

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Viande de France





Semaine n°50 - du 8 au 14 Décembre 2025

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Radis blanc vinaigrette au citron Salade de lentilles vinaigrette <i>Mortadelle</i> ® <i>Crêpe au fromage</i>	Carotte râpée vinaigrette P. de terre vinaigrette à l'ancienne <i>Mortadelle</i> ® <i>Crêpe au fromage</i>	Pâté de campagne ® Betterave ciboulette <i>Mortadelle</i> ® <i>Crêpe au fromage</i>	Macédoine de légumes mayonnaise Galantine de volaille <i>Mortadelle</i> ® <i>Crêpe au fromage</i>	Salade riz exotique Salade coleslaw <i>Mortadelle</i> ® <i>Crêpe au fromage</i>	Semoule fantaisie Tartare de légumes au fromage frais <i>Mortadelle</i> ® <i>Crêpe au fromage</i>	Céleri aux pommes Saucisson à l'ail ® <i>Mortadelle</i> ® <i>Crêpe au fromage</i>
PLATS	Farfalles à la bolognaise (PC) 🇫🇷 Saumonette à l'américaine Poêlée campagnarde aux lardons (PC)® <i>Escalope viennoise</i>	Emincé de dinde à l'estragon 🇫🇷 Saucisse de Toulouse ® Parmentier de poisson au potiron (PC) 🇫🇷 <i>Escalope viennoise</i>	Jambon braisé sauce porto ® Paupiette de veau sauce chasseur Frittata aux champignons <i>Escalope viennoise</i>	Poulet sauce marchand de vin 🇫🇷 Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (PC) Quiche Lorraine ® <i>Escalope viennoise</i>	Beignets de poisson 🇫🇷 Escalope de porc sauce oignons ® Blettes et p. de terre à la volaille (PC) 🇫🇷 <i>Escalope viennoise</i>	Chou-fleur à la parisienne (PC) ® Oeufs brouillés 🇫🇷 Lieu sauce citron 🇫🇷 <i>Escalope viennoise</i>	Sauté de bœuf mironton 🇫🇷 Poulet sauce suprême 🇫🇷 Feuilleté au fromage <i>Escalope viennoise</i>
ACCOMPAGNEMENTS	*** Navets braisés *** <i>Purée de p. de terre</i>	Riz pilaf Chou rouge aux pommes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Ecrasé de p. de terre Petits pois Mitonnée d'automne <i>Purée de p. de terre</i>	Haricots verts braisés *** Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Carottes au curcuma Purée de pois cassés *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Riz aux champignons Fondue de poireau <i>Purée de p. de terre</i>	Coquillettes Légumes du pot Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Petit moulé ail et fines herbes Pont L'Evêque 🇫🇷 <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Brie Gouda <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Yaourt nature Pavé demi-sel <i>Camembert</i>	Petit moulé aux noix Edam <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Carré fromager Yaourt aromatisé <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Fraidou Camembert <i>Yaourt nature</i>	Fromage frais au sel de Guérande Yaourt nature <i>Camembert</i>
DESSERTS	Purée de pomme poire Flan vanille Yaourt aromatisé <i>Beignet aux pommes</i>	Onctueux au chocolat Clémentine Liégeois vanille <i>Beignet aux pommes</i>	Pomme du verger Eclair à la vanille Fromage blanc à la crème de marrons <i>Beignet aux pommes</i>	Moelleux au citron Kiwi Crème dessert caramel <i>Beignet aux pommes</i>	Mousse au chocolat Poire Purée pomme vanille <i>Beignet aux pommes</i>	Orange Liégeois café Bouillie à la fleur d'oranger <i>Beignet aux pommes</i>	Clafoutis aux poires Flan nappé caramel Clémentines <i>Beignet aux pommes</i>
COMPLEMENTES							

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
® PORC

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

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

Pêche responsable

Viande de France

Appellation d'Origine Protégée



Semaine n°51- du 15 au 21 Décembre 2025

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Chou rouge rémoulade au balsamique Poireau vinaigrette <i>Pâté de campagne</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Betterave à l'ail Salade de blé aux petits légumes <i>Pâté de campagne</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Salade du Léon P. de terre sauce tartare <i>Pâté de campagne</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Cervelas ® Salade fantaisie <i>Pâté de campagne</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Salade colorée Salade pastourelle <i>Pâté de campagne</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Haricots verts échalote Salade des incas <i>Pâté de campagne</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Galantine de volaille Macédoine de légumes mayonnaise <i>Pâté de campagne</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>
PLATS	Sauté de dinde forestière 🇫🇷 Chili sin carne et riz (PC) Croissant au jambon ® <i>Colin meunière</i>	Potée Auvergnate ® (PC) Calamars à la romaine Clafoutis au chèvre <i>Colin meunière</i>	Boulettes au bœuf sauce carbonade 🇫🇷 Omelette 🇫🇷 Cassiolette de poisson aux petits légumes (PC) 🇫🇷 <i>Colin meunière</i>	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne ® 🇫🇷 Poulet rôti au jus 🇫🇷 Crêpe au fromage <i>Colin meunière</i>	Lieu sauce oseille 🇫🇷 Crêpinette aux oignons ® Céleri au bœuf (PC) 🇫🇷 <i>Colin meunière</i>	Boudin noir ® Sauté de bœuf bourguignon 🇫🇷 Lasagne au poireau (PC) <i>Colin meunière</i>	Duo de poisson sauce crème curcuma Choucroute ® (PC) Quenelles de veau sauce normande <i>Colin meunière</i>
ACCOMPAGNEMENTS	Poêlée de légumes *** Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	*** Purée de carotte Epinards à la crème <i>Purée de p. de terre</i>	Tortis Haricots beurre persillés *** <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois P. de terre forestière Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Jardinière de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de p. de terre Navets braisés ***	Carottes bâtonnets *** Riz aux petits légumes <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Petit moulé ail et fines herbes Cantal 🇫🇷 <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Yaourt nature Emmental <i>Yaourt aromatisé</i>	Pavé demi-sel Edam <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Fondu président Coulommiers <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit moulé aux noix Yaourt nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Gouda Vache qui rit <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit moulé nature Tomme blanche <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Tapioca au lait Beignet aux pommes Orange <i>Tarte citron</i>	Purée de pomme et 4 épices Mousse au chocolat Poire <i>Tarte citron</i>	Onctueux vanille Pomme du Verger Crème dessert caramel <i>Tarte citron</i>	Marbré chocolat vanille Clémentine Yaourt aromatisé <i>Tarte citron</i>	Flan au chocolat Purée de pomme ananas cannelle Fromage blanc au miel <i>Tarte citron</i>	Pomme du Verger Entremets caramel Mousse au citron <i>Tarte citron</i>	Tarte normande Flan vanille Clémentines <i>Tarte citron</i>
COMPLEMENTES							

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du Léon: chou-fleur, maïs / Salade colorée: carotte, chou rouge
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
Salade pastourelle : pâte, poivron, maïs
Salade des incas: riz, carotte, maïs
® PORC

Les Labels de qualité portent sur
l'ingrédient principal de la recette.
Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

Pêche responsable



Viande de France



Appellation d'Origine Protégée





Semaine n°52- du 22 au 28 Décembre 2025



NOM DU CLIENT

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
ENTREES	Salade arlequin		Betterave vinaigrette à la pomme		Salade soisson		Rillettes au saumon, citron vert		Macédoine de légumes mavonnaise		Carotte cuite vinaigrette aux agrumes		Pâté de campagne ®	
	Chou-fleur vinaigrette		Mortadelle ®		Taboulé				Cervelas ®		Crêpe aux champignons		Haricots verts vinaigrette	
	Salade de pâtes au basilic		Salade de pâtes au basilic		Salade de pâtes au basilic		Salade de pâtes au basilic		Salade de pâtes au basilic		Salade de pâtes au basilic		Salade de pâtes au basilic	
	Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail	
PLATS	Poulet sauce chasseur 🇫🇷		Rognons de porc sauce madère ®		Lasagnes à la bolognaise (PC)		Filet mignon de porc à la crème d'ail ® 🇫🇷		Colin d'Alaska pané 🇫🇷		Colombo de volaille 🇫🇷		Sauté de porc aux pruneaux ®	
	Parmentier de lentilles (PC)		Emincé de dinde crème curcuma 🇫🇷		Lieu sauce citron 🇫🇷		Dorade sauce armoricaine		Escalope de porc sauce charcutière ® 🇫🇷		Lieu sauce estragon 🇫🇷		Paupiette de veau sauce vallée d'Auge	
	Jambon blanc ®		Omelette 🇫🇷		Boudin blanc sauce pomme cidre ®		Tortis au poulet sauce champignons (PC) 🇫🇷		Tarte au fromage		Chou vert braisé au bœuf (PC) 🇫🇷		Feuilleté de poisson au beurre blanc	
	Boulettes de bœuf sauce forestière		Boulettes de bœuf sauce forestière		Boulettes de bœuf sauce forestière		Boulettes de bœuf sauce forestière		Boulettes de bœuf sauce forestière		Boulettes de bœuf sauce forestière		Boulettes de bœuf sauce forestière	
ACCOMPAGNEMENTS	Petits pois		Riz créole		***		Poêlée de légumes hivernale		Purée de potiron		Riz créole		Carottes et navets	
	***		Trio de légumes		Navets braisés		Risotto crémeux		Lentilles		Brunoise de légumes		Purée de p. de terre	
	Coquillettes		Haricots verts braisés		Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne		***		Julienne de légumes		***		Fondue de poireau	
	Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre			
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature		Brie		Fraidou		Pont L'Evêque 🇫🇷		Gouda		Fromage frais au sel de Guérande		Crème anglaise	
	Coulommiers		Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt aromatisé				Pavé demi-sel		Bûchette mi chèvre		Petit moulé aux noix	
	Camembert		Camembert		Camembert		Camembert		Camembert		Camembert		Camembert	
			Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
DESSERTS	Pomme du Verger		Entremets praliné		Purée pomme fleur d'oranger		Bûche de Noël		Bouillie de froment au miel		Purée de pomme		Moelleux aux poires	
	Onctueux vanille		Orange		Poire				Pomme du Verger		Flan vanille		Liégeois café	
	Mousse au café		Flan au chocolat		Fondant au chocolat, orange confite et Grand Marnier		Clémentine		Liégeois chocolat		Yaourt aromatisé		Orange	
	Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes	
COMPLEMENTES														

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin : p.de terre, p.pois, maïs

Salade soisson : haricots blancs, paprika

Poêlée légumes hivernale : p.de terre, pdt douce, carotte orange, butternut, champignons

® PORC

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



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

Viande de France



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