

2025	LUNDI 8 DECEMBRE 2025	MARDI 9 DECEMBRE 2025	MERCREDI 10 DECEMBRE 2025	Menu de fin d'année	VENDREDI 12 DECEMBRE2025	LUNDI 15 DECEMBRE 2025	MARDI 16 DECEMBRE 2025	MERCREDI 17 DECEMBRE2025	JEUDI 18 DECEMBRE 2026	VENDREDI 19 DECEM BRE 2025
				JEUDI 11 DECEMBRE 2025						
Entrée 1	Carotte râpée à l'orange	Salade verte	Menu selon stock	Canapé de foie gras et confit de figue	Salade espagnole (Maïs, tomate, poivron, oignon olive)	Salade d'endive au bleu et noix	Feuilleté au fromage	Menu selon stock	Salade de mâche à l'emmental	Salade de betterave râpée
Entrée 2	Radis sauce cocktail	Céleri remoulade		Sucette de saumon, houmous au citron vert	Salade de pois chiche	Panaïs râpé rémoulade			Salade de chou rouge	Macédoine de légumes
Plat 1	Sauté de bœuf au xoignons	Filet de poisson bordelaise		Aiguillette de canard sauce aux 3 poivres	Cappellitti provençal	Poulet Byriani	Boulette de Jaquier sauce du soleil		Jambon et rosette	Emincé d'agneau saveur kebab
Plat 2	Filet de poisson meunière	Filet de poisson sauce beurre citronné		Pavé de saumon aux agrumes		Omelette			Saucisse végétale	Emincé végétarien à la crème
Féculent	Coquille			Potatoes pops		Riz	Bougour		Pomme de terre raclette	Blé à la tomate
Légumes	Julienne de légumes	Purée de potiron		Légumes d'autrefois		Piperade	Brunoise de légumes		Salade verte	Haricot beurre
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Dégustation de fromage (St Jacques, Ossau Iraty, fourme)	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Cake chocolat et crème anglaise	Stock
Dessert	Compote et biscuit	Semoule au lait	Dessert	Buche mangue passion chocolat blanc et clémentine	Fruit de saison	Poire ou ananas au sirop	Fruit de saison	Dessert		Stock
2026	LUNDI 5 JANVIER 2026	MARDI 6 JANVIER 2026	MERCREDI 7 JANVIER 2026	Galette et couronne provençale	VENDREDI 9 JANVIER 2026	LUNDI 12 JANVIER 2025	MARDI 13 JANVIER 2025	MERCREDI 14 JANVIER 2025	JEUDI 15 JANVIER 2025	VENDREDI 16 JANVIER 2025
				JEUDI 8 JANVIER 2026						
Entrée 1	Sardine	Velouté de légumes	Menu selon stock	Carotte râpée	Salade de jeune pousse d'épinard à la grenade	Cœur de palmier sauce cocktail	Radis beurre	Menu selon stock	Rosette sur lit de salade verte	Endive aux noix
Entrée 2				Chou blanc mayonnaise	Salade de champignon à la crème	Poireau sauce blanche	Salade verte aux pommes		Surimi mayonnaise	Pomelos
Plat 1	Ravioli de bœuf	Cordon bleu		Filet de poisson corn flakes	Cari de lentilles et légumes	Lasagnes de bœuf	Batonnet blé carotte		Blanquette de veau	Filet de colin sauce dieppoise
Plat 2	Ravioli aux légumes	Cordon bleu végétal		Fish and chips		Lasagne au saumon	Croustillant fromager		Blanquette de poisson	Filet de colin sauce du soleil
Féculent		Mélange céréaliers		Gratin de pomme de terre	Riz safrané		Poêlée pois chiche et carotte au curry		Riz aux petits légumes	Pomme de terre
Légumes		Ratatouille		Haricot plat		Salade verte				Gratin d'épinard
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison	Dessert	Galette des rois	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Dessert	Fruit de saison	Fruit au sirop

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus proposés à la commission du 05/11/25

Composante principale issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc
















Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	----------------------------------

2026	LUNDI 19 JANVIER 2026	MARDI 20 JANVIER 2026	MERCREDI 21 JANVIER 2026	JEUDI 22 JANVIER 2026	VENDREDI 23 JANVIER 2026	LUNDI 26 JANVIER 2026	MARDI 27 JANVIER 2026	MERCREDI 28 JANVIER 2026	JEUDI 29 JANVIER 2026	VENDREDI 30 JANVIER 2026	
Entrée 1	 Taboulé 	 Céleri à la vinaigrette 	Menu selon stock	 Cake aux légumes	Avocat vinaigrettes	 Salade verte aux croûtons	 Pêche au thon	Menu selon stock	 Pomelos	Rillettes de porc	
Entrée 2	 Salade piémontaise 	Pickles de chou fleur			Avocat thon mayonnaise	Salade de mâche mimolette	 acédoine de légumes 		 Carotte râpée	 Rillettes de thon	
Plat 1	Chili sin carné	 Gigot d'agneau		 Calmar à la romaine sauce gribiche	 Cuisse de poulet	 Bolognaise végétale	 Veau sauce moutard l'ancienne		Cube de poisson	 Emincé de volaille curry co	
Plat 2		 Boulette végétale 		 Nuggets de poisson	Cube de poisson		 Galette végétale 			 Tortilla	
Féculent	 Riz 	 Flageolet		 Petits pois 	 Semoule 	 Pâtes	Potatoes		 Paëlla 	 Quinoa 	
Légumes		 Carotte jeune		 Carotte 	 Légumes couscous 		 Poêlée de champignon		 Duo de poivrons	 Haricot vert	
Produit laitier	Yaourt	Fromage 	Produit laitier	Yaourt 	Fromage	Fromage 	Yaourt 	Produit laitier	Fromage	Yaourt	
Dessert	Salade de fruit frais	Compote et biscuit	Dessert	Fruit de saison 	Ile flottante	Fruit au sirop 	Fruit de saison	Dessert	Eclair chocolat ou vanille	Fruit de saison 	
2026	Menu chandeleur		MARDI 3 FEVRIER 2026	MERCREDI 4 FEVRIER 2026	JEUDI 5 FEVRIER 2026	VENDREDI 6 FEVRIER 2026	LUNDI 9 FEVRIER 2026	MARDI 10 FEVRIER 2026	MERCREDI 11 FEVRIER 2026	JEUDI 12 FEVRIER 2026	VENDREDI 13 FEVRIER 2026
	LUNDI 2 FEVRIER 2027										
Entrée 1	 Salade bretonne 	 Velouté de légumes 	Menu selon stock	Beignet de courgette	 Taboulé 	Salade de jeune pousse d'épinard	Œuf vinaigrette	Menu selon stock	 Trio de crudités (chou blanc, chou rouge, carotte) 	 Velouté de légumes	
Entrée 2	 Chou blanc aux pommes 			Beignet chou fleur	 Salade de pépinettes	Salade verte à la feta 	Œuf mayonnaise				
Plat 1	Ficelle Picarde	 Filet de poisson cheddar		 Rougail saucisse	 Croustillant fromager	 Roti de porc sauce béarnaise	 Quinoa à la provençale		 Carbonara de porc	 Sauté de bœuf façon bourguignon	
Plat 2	 Galette tomate chèvre	 Tomato fish		 Rougail poisson	 Omelette	 Galette végétale			 Carbonara de poisson	Filet de poisson bordelaise	
Féculent	 Salade verte 	 Purée de patate douce		 Riz aux petits légumes 	Frites	 Mélange céréales 	 Riz 		 Pâtes	 Pomme de terre	
Légumes				 Haricot plat		 Brocolis au jus 				 Carotte vichy 	
Produit laitier	Yaourt 	Fromage 	Produit laitier	Yaourt	Fromage 	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage 	Yaourt	
Dessert	Crêpe et confiture	Cocktail de fruit frais	Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison	Abricot ou cocktail de fruit	Fruit de saison 	Dessert	Gaufre	Fruit de saison 	

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus proposés à la commission du 05/11/25

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-------------------------------------