

Semaine 4

2026	LUNDI 16 FEVRIER 2026	Menu Bio d'hiver à la montagne	MERCREDI 18 FEVRIER 2026	Nouvel an chinois	VENDREDI 20 FEVRIER 2026	LUNDI 9 MARS 2026	MARDI 10 MARS 2026	MERCREDI 11 MARS 2026	JEUDI 12 MARS 2026	VENDREDI 13 MARS 2026			
		MARDI 17 FEVRIER 2027			JEUDI 19 FEVRIER 2027								
Entrée 1	Carotte râpée au cumin	Velouté de légumes	Menu selon stock	Nems aux légumes	Radis beurre	Salade de betterave râpée	Salade de chou rouge	Menu selon stock	Crêpe au fromage	Salade coleslaw			
Entrée 2	Salade verte				Jeune pousse d'épinard aux croûtons	Salade piémontaise	Salade de mâche			Salade verte			
Plat 1	Bolognaise végétarienne	Tartiflette		Ramen poisson (poisson, œuf et bouillon)	Cordon bleu	Aile de poulet marinée tex mex	Croustillant fromager		Sauté de bœuf aux oignons	Filet de poisson sauce beurre citronné	Brandade de poisson à la patate douce		
Plat 2		Tartiflette végétarienne			Poisson pané	Calamar à la romaine sauce gribiche	Omelette						
Féculent	Pâtes			Nouilles chinois aux légumes	Riz	Gratin de pomme de terre	Mélange céréalié					Blé aux herbes	
Légumes					Salade verte	Ratatouille	Carotte rondelle						Brocolis à l'ail
Produit laitier	Fromage	Yaourt		Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Yaourt		Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison		Dessert	Litchi	Madeleine	Fruit de saison		Donuts	Dessert	Fruit de saison	Compote et biscuit	
2026	LUNDI 16 MARS 2026	Repas de la Saint Patrick et bête à l'équilibre	MERCREDI 18 MARS 2026	JEUDI 19 MARS 2026	VENDREDI 20 MARS 2026	Semaine des langues							
		MARDI 17 MARS 2026							LUNDI 23 MARS 2026	MARDI 24 MARS 2026	MERCREDI 25 MARS 2026	JEUDI 26 MARS 2026	VENDREDI 27 MARS 2026
Entrée 1	Salade bufalo	Salade roquette	Menu selon stock	Taboulé	Velouté de légumes aux croûtons	Salade coleslaw	Salade espagnole (salade, pdt, poivron)	Menu selon stock	Salade, mozzarella, tomate séchée et olive	Salade de hareng			
Entrée 2		Chou blanc aux pommes		Salade de pépinettes		Salade verte filet de poulet croustillant	Guacamole et tortilla			Salade de cervelas			
Plat 1	Carbonara de saumon	Emincé de bœuf sauce irlandaise		Boulette de jaquier sauce du soleil	Cuisse de poulet	Fish and chips	Poulet		Capelliti à la provençale	Rôti et knacki			
Plat 2		Filet de poisson sauce irlandaise			Filet de poisson à la bordelaise		Poisson				Saucisse végétale		
Féculent	Torti	Purée pomme de terre épinard et emmental		Riz safrané	Pomme de terre rôtie	Petits pois	Paëlla						
Légumes				Haricot vert	Piperade	Carotte rondelle	Salade verte				Chpucroute		
Produit laitier	Yaourt	Fromage		Produit laitier	Yaourt	Fromage	Pêche crème anglaise et gelé de groseille		Fromage	Produit laitier		Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits		Dessert	Fruit de saison	Cake au citron			Salade de fruits frais	Dessert	Tiramisu	Forêt noire ou tarte aux pommes	

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 07/01/2026

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
----------	--	---	----------------------------------

2026	Menu bête à l'équilibre	MARDI 31 MARS 2026	MERCREDI 1 AVRIL 2026	JEUDI 2 AVRIL 2026	VENDREDI 3 AVRIL 2026	LUNDI 6 AVRIL 2026	MARDI 7 AVRIL 2026	MERCREDI 8 AVRIL 2026	Menu Gallo Romain	VENDREDI 10 AVRIL 2026					
	LUNDI 30 MARS 2026								JEUDI 9 AVRIL 2026						
Entrée 1	Salade verte	Carotte râpée	Menu selon stock	Pêche au thon	Taboulé	FERIE	Salade verte	Menu selon stock	Menu gallo-romain à définir	Salade de betterave					
Entrée 2	Céleri remoulade	Endive au noix		Macédoine de légumes	Salade de riz		Cheese burger			Carotte rondelle au cumin					
Plat 1	Goulash de bœuf	Filet de poisson sauce nantua		Sauté de volaille au curry	Pizza végétarienne						Gigot d'agneau sauce chasseur				
Plat 2	Galette végétale	Filet de poisson sauce aux agrumes		Filet de poisson au curry								Fish burger	Filet de colin sauce chasseur		
Féculent	Haricot blanc à la tomate	Riz		Mélange céréalié										Frites	Flageolet
Légumes	Carotte jeune	Poêlée de légumes		Trilogie de chou (romanesco, choufleur, brocolis)											
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc		Produit laitier	Yaourt		Fromage			Yaourt					
Dessert	Ananas au sirop	Paris brest	Dessert	Fruit de saison	Salade de fruit frais et chocolat	Fruit de saison	Dessert	Fruit de saison							
2026	LUNDI 13 AVRIL 2026	MARDI 14 AVRIL 2026	MERCREDI 15 AVRIL 2026	JEUDI 16 AVRIL 2026	VENDREDI 17 AVRIL 2026				LUNDI 4 MAI 2026		MARDI 5 MAI 2026	MERCREDI 6 MAI 2026	JEUDI 7 MAI 2026	VENDREDI 8 MAI 2026	
Entrée 1	Tomate mimosa	Salade de chou fleur	Menu selon stock	Salade de courgette râpée	Feuilleté fromage				Pomelos		Macédoine de légumes	Menu selon stock	FERIE	Rosette sur lit de salade verte	
Entrée 2	Avocat vinaigrette	Asperge sauce mousseline		Salade de concombre					Sauté de porc à la pyrénéenne	Radis beurre	Salade de betterave			Œuf mayonnaise	
Plat 1	Chili sin carné	Nuggets de poulet		Filet de poisson meunière	Lasagne végétarienne	Rougail saucisse	Rougail crevette	Blanquette de veau							
Plat 2		Nuggets de poisson		Filet de poisson bordelaise					Omelette nature	Riz aux petits légumes	Pomme de terre lamelle persillée				
Féculent	Riz	Semoule		Boulgour	Purée pomme de terre et céleri	Salade verte	Champignon émincé persillé								
Légumes		Ratatouille		Julienne de légumes				Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier			Yaourt	
Produit laitier	Fromage	Yaourt		Produit laitier	Fromage	Fromage	Fruit de saison								Dessert
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Dessert	Entremet	Compote et biscuit	Beignet	Fruit de saison	Dessert	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 07/01/2026

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
----------	--	--	-------------------------------------