

LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	GALETTE ROYALE JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
			Salade de chou blanc mimolette	Salade verte et gouda
Tajine de poulet 	Boulettes de bœuf sauce orientale 	Poisson meunière et citron 	Emincé de porc roti  S/P : Emincé de dinde roti 	Omelette 
Semoule et légumes couscous	Torsades et fromage râpé	Riz et haricots verts	Frites et ketchup	Epinards béchamel et pommes de terre
Gouda	Saint Nectaire 	Fromage blanc nature et sucre		
Fruit de saison BIO 	Salade de fruits	Fruit de saison BIO 	Galette des rois 	Gâteau moelleux au chocolat 

GOUTERS

Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre	Yaourt à la vanille bio  Barre marbrée	 Galette des rois Compote pomme banane BIO	Pain et confiture Fruit de saison BIO 	Compote pomme abricot Madeleine
--	--	---	--	------------------------------------

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

12/01/2026

SEMAINE 3

AU

16/01/2026

Menu *Végétarien*

LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Betteraves vinaigrette et emmental	Salade verte vinaigrette	Potage carottes et croutons	Chou rouge vinaigrette	
Chicken wings	Steak haché	Tarte de saison	Sauté de bœuf aux épices	Colin pané aux graines
Blé Julienne de légumes BIO	Purée de pommes de terre	Salade verte vinaigrette décor	Boulgour BIO Carottes	Gratin de patate douce
	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aux fruits	Camembert BIO
Fruit de saison BIO		Banane BIO		Fruit de saison BIO

GOUTERS

Pain et confiture Yaourt aromatisé	Crème dessert au chocolat Petit beurre	Pain et pâte à tartiner Lait nature	Fruit de saison BN	Compote pomme fraise Fromage blanc nature et sucre
---------------------------------------	---	--	-----------------------	---

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

SEMAINE 4

19/01/2026

AU

23/01/2026

Menu Végétarien

LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
	Carottes râpées BIO et emmental	Potage brocolis et fromage râpé	Salade verte vinaigrette	
Cuisse de poulet rotie au jus <i>Maternelles</i> : Sauté de poulet au jus	Paella de poisson	Rôti de dinde et mayonnaise	Omelette nature	Filet de merlu sauce romarin
Gratin choux-fleurs et pommes de terre	(plat complet)	Pommes de terre noisettes	Coquillettes BIO Ratatouille	Gratin pommes de terre et brocolis
Cantal			Fromage blanc nature et sucre	Coulommiers
Fruit de saison	Banane BIO	Gâteau moelleux à la vanille		Fruit de saison BIO

GOUTERS

Compote pomme BIO Barre marbrée	Lait chocolaté BN	Fruit de saison Croissant	Pain complet et beurre Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille BIO Galettes Saint Michel
------------------------------------	----------------------	------------------------------	---	--

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

26/01/2026

SEMAINE 5

AU

30/01/2026

Menu *Végétarien*

LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
		Potage haricots verts et croutons 		Coleslaw BIO 
Sauté de bœuf sauce mironton 	Blanquette de dinde 	Parmentier patate douce et lentilles	Filet de hoki sauce Diéppoise 	Cordon bleu 
Quinoa BIO Julienne de légumes 	Riz Carottes	(plat complet) 	Blé Haricots verts	Pom'croquettes
Bûche du Pilat	Chanteneige BIO 		Saint Nectaire 	Fromage blanc nature BIO et sucre 
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Brownie	Fruit de saison BIO 	

GOUTERS

Petit beurre Yaourt aromatisé	Pain et pâte à tartiner Lait	Banane BIO  Petit suisse BIO aux fruits 	Madeleine Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Fruit de saison
----------------------------------	---------------------------------	--	-------------------------------------	--------------------------------------

Légende



Label
Rouge



Pêche
responsable



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Viande Bovine
Française (VBF)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Local



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



CE2 Certification
Environnementale de niveau 2



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Le Porc
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
	Céleri mimolette	Potage choux-fleurs et croutons 		Chou rouge vinaigrette
Marmite de saumon à l'oseille 	Blanquette de poulet 	Pizza au fromage 	Sauté de bœuf sauce carbonnade 	Filet de merlu sauce romarin 
Blé Julienne de légumes	Crêpe au fromage  Haricots verts	Salade verte vinaigrette décor	Pommes de terre vapeur Carottes BIO 	Semoule Brocolis
Emmental		Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu au chèvre	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison BIO 	Crêpe chocolat noisette 		Compote pomme poire	

GOUTERS

Pain et chocolat Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison BIO  Crêpe au caramel 	Fruit de saison BIO  BN	Compote pomme abricot Pain et beurre
--	--	---	---	---

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

09/02/2026

SEMAINE 7

AU

Menu Végétarien

13/02/2026

LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Salade de carottes râpées vinaigrette		Œuf mayonnaise		
Poulet rôti sauce forestière Maternelles : Sauté de poulet sauce forestière	Boulettes de bœuf BIO	Hot dog saucisses végétale	Emincé de porc sauce colombo S/P : Emincé de dinde sauce colombo	Colin pané et citron
Pommes de terre rissolées Poêlée de champignons	Petits pois et carottes	Frites et ketchup	Flageolets et carottes BIO	Pommes de terre vapeur Epinards béchamel
	Camembert BIO		Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre
Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau quatre-quarts

GOUTERS

Fruit de saison BIO	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison BIO	Gaufre
Pain complet et beurre	BN	Brioche	Petit beurre	Fruit de saison BIO

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

SEMAINE 8

16/02/2026

AU

20/02/2026

Menu Végétarien

LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
	Nems aux légumes	Potage potiron et fromage râpé	Avocat vinaigrette	Œuf mayonnaise
Sauté de dinde au jus	Porc au caramel S/P : Dinde au caramel	Sauté de bœuf sauce provençale	Couscous végétarien	Tortellonis saumon sauce crème
Gratin brocolis pommes de terre	Riz façon cantonnaise	Penne	(plat complet)	(plat complet)
Cantal				
Fruit de saison BIO	Moelleux ananas	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison BIO

GOUTERS

Barre marbrée Yaourt nature et sucre	Pain Chanteneige BIO	Compote pomme pêche Pain au lait	Madeleine marbrée BIO Fruit de saison BIO	Pain et beurre Fromage blanc nature et sucre
---	-------------------------	-------------------------------------	--	---

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENDREDI 27/02/2026
	Salade de carottes râpées vinaigrette			Samossas de légumes
Filet de colin sauce citron 	Nuggets de poulet 	Hachis parmentier 	Palet végétarien 	Rôti de bœuf et ketchup 
Fondue de poireaux Riz	Gratin choux-fleurs et pommes de terre	Salade verte vinaigrette décor	Coquillettes Ratatouille	Haricots verts
Emmental	Yaourt nature et sucre	Vache qui rit BIO 	Brie BIO 	Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison BIO 		Banane BIO 	Fruit de saison BIO 	

GOUTERS

Pain et pâte à tartiner Lait BIO 	Petit beurre Fromage blanc aromatisé	 Gâteau moelleux poires et chocolat Petit suisse aux fruits BIO 	Fromage blanc nature et sucre Madeleine	Crème dessert vanille BIO  BN
---	---	---	--	---

Légende



Label
Rouge



Pêche
responsable



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Viande Bovine
Française (VBF)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Local



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



CE2 Certification
Environnementale de niveau 2



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Le Porc
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
		Potage choux-fleurs et croutons 	Salade d'endives vinaigrette	
Bolognaise au bœuf 	Chili sin carne 	Sauté de bœuf sauce tomate 	Cordon bleu 	Saumon meunière et citron
Torsades et fromage râpé	Riz	Lentilles et carottes	Purée de patate douce	Gratin pommes de terre et poireaux
Fromage ail et fines herbes	Fromage blanc nature BIO et sucre 	Yaourt nature BIO et sucre 		Camembert BIO 
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 		Crème dessert au caramel	fruit de saison BIO 

GOUTERS

Pain et chocolat	Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO 	Yaourt nature et sucre	Pain complet et beurre
Yaourt nature et sucre	Madeleine	Croissant	BN	Petit suisse aromatisé

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

09/03/2026

SEMAINE 11

AU

Menu Végétarien

13/03/2026

LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Salade de carottes râpées vinaigrette BIO 	Salade verte vinaigrette	Potage haricots verts et fromage râpé 		Salade de betteraves vinaigrette
Pilon de poulet  Maternelles : Sauté de poulet au jus	Colin aux 3 céréales 	Nuggets de blé 	Steak haché 	Filet de lieu sauce crème 
Semoule Ratatouille	Purée de pommes de terre	Pommes de terre noisettes	Petits pois carottes	Gratin choux-fleurs et pommes de terre
	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature et sucre	Mimolette	
Liégeois au chocolat			Fruit de saison BIO 	Gâteaux moelleux aux pommes 

GOUTERS

Pain complet Chanteneige BIO 	Barre marbrée Fruit de saison	Pain et confiture Fruit de saison BIO 	Pain de campagne et beurre Fruit de saison	Galettes Saint Michel Compote gourde
---	----------------------------------	--	---	---

Légende



Label
Rouge



Pêche
responsable



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Viande Bovine
Française (VBF)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Local



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



CE2 Certification
Environnementale de niveau 2



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Le Porc
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu Végétarien

LUNDI 16/03/2025	MARDI 17/03/2025	MERCREDI 18/03/2025	JEUDI 19/03/2025	VENDREDI 20/03/2025
	Chou rouge vinaigrette			
 Emincé de porc à la dijonnaise S/P : Emincé de dinde à la dijonnaise 	Quenelles sauce nantua 	Chicken wings 	Tajine de poulet 	Cari de poisson 
Flageolets et carottes	Riz	Pom'croquettes	Semoule Légumes couscous	Riz Bananes plantain
Tomme blanche	Fromage blanc nature et sucre	Cantal 	Yaourt nature et sucre	Brie
Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 	Salade de fruits	Fruit de saison BIO 

GOUTERS

Petit beurre Compote pomme abricot	Gaufre Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature	Fruit de saison Pain au lait	Yaourt à boire Galettes Saint Michel
---------------------------------------	---------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu Végétarien

LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
	Coleslaw BIO 			
Bolognaise aux lentilles 	Emincé de poulet façon kebab 	Filet de hoki sauce Diéppoise 	Sauté de bœuf au jus 	Poisson meunière et citron 
Torsades et fromage râpé	Blé à la tomate	Pommes de terre vapeur Choux-fleurs persillés	Quinoa BIO Ratatouille 	Riz
Yaourt nature et sucre		Saint Nectaire 	Fromage blanc nature et sucre	Brebis crème
Fruit de saison BIO 	Compote pomme BIO 	Moelleux pommes rhubarbe 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 

GOUTERS

Pain au lait Jus d'orange	Pain Vache qui rit BIO 	Fruit de saison BIO  Croissant	Compote pomme fraise Petit beurre	Yaourt nature et sucre Madeleine
------------------------------	---	--	--------------------------------------	-------------------------------------

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette