

AUSSONNE

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025



	C'est la rentrée !				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Salade bicolore (carottes BIO)		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Colombo de volaille <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Croq basquaise	Saucisse sauce rougail <i>S/viande : Œuf dur béchamel</i>
	*** / Courgettes à la tomate <i>S/viande : Tortis / Courgettes à la tomate</i>	Carottes braisées / Pommes de terre persillées	Blé / Haricots verts	Ratatouille / Tortis	Riz créole / Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER		Fromage frais sucré		Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme abricot		Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Banane	Cocktail de fruits

P.A. n°5

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Melon		Carottes râpées vinaigrette	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-mex <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tex-mex</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Petits pois au jus / Blé	Purée de pommes de terre / Epinards béchamel	Salade verte / Poêlée de légumes	*** / Navets beurre persillés	Courgettes colorées / Coquillettes
PRODUIT LAITIER			Fromage frais aux fruits		Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/viande : Liégeois vanille</i>	Banane	Moelleux au chocolat	

P.A. n°1



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombres ciboulette	Macédoine mayonnaise	Tomates et feta vinaigrette		Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Tortilla de pommes de terre sauce provençale	Chili sin carne (riz BIO)	Bœuf aux olives <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
	*** / Lentilles au jus <i>S/viande : Macaronis / Lentilles au jus</i>	Blé / Julienne de légumes	Haricots verts braisés / Riz créole	*** / Petit pois au jus	 Carottes braisées / Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Camembert	
DESSERT	Crème dessert vanille <i>S/viande : Liégeois vanille</i>		Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	Smoothie pomme pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Achard de légumes : carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma
Poulet façon Akoho sy voanio : poulet au lait de coco, tomate, épices

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Salade verte aux croutons	Salade arlequin	Achard de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Tortilla</i>	 Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Poulet façon Akoho sy voanio <i>S/viande : Colin d'Alaska façon Akoho sy voanio</i>	Colin d'Alaska sauce basquaise
	*** / Blé <i>S/viande : Courgette braisée / Blé</i>	*** / Haricots beurre braisés	Poêlée de légumes / Tortis	 Riz créole / Piperade	 Semoule / Petit pois au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Fromage frais sucré		Pavé 1/2 sel
DESSERT		Flan chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>		Fondant pomme banane vanille	Banane

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Concombres sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Blé à la napolitaine	Tarte chèvre basilic	Palette de porc braisée <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané
PRODUIT LAITIER	Fondue président	***	Salade verte / Courgettes persillées	Ratatouille / Riz pilaf	Haricots beurre braisés / Pommes de terre vapeur
DESSERT	Pomme	Poire	Crème dessert caramel <i>S/viande : Liégeois vanille</i>	Tarte aux quetsches	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : chou et carotte

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons		Tomates vinaigrette		Pommes de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carottes et bœuf <i>S/viande : Beignet de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Tortis BIO au poulet sauce crème <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Sauté de porc au caramel <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Bouchées de blé panées
PRODUIT LAITIER	***	Riz créole / Epinards béchamel	***	Semoule / Poêlée de légumes	Petits pois au jus / Blé
DESSERT	Madeleine	Pomme	Fromage blanc aux fruits ind.	Smoothie pomme ananas	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et pommes vinaigrette	Velouté potiron châtaigne	Concombres ciboulette vinaigrette	Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce au pruneaux <i>S/viande : Tortilla sauce au pruneaux</i>	Boulettes au bœuf au jus et ketchup de fruits rouges <i>S/viande : Croq italienne et ketchup de fruits rouges</i>	Quiche lorraine <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Tajine de légumes aux raisins, figues et SEMOULE BIO	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts braisés / Riz créole	Purée de pommes de terre / Julienne de légumes	Salade verte / Blé	*** / Epinards à la crème	Carottes BIO à l' orange / Pâtes papillon
PRODUIT LAITIER			Fromage frais aux fruits		
DESSERT	Purée pomme abricot sec	Flan vanille <i>S/viande : Liégeois vanille</i>		Moelleux aux poires et amandes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon
Salade de riz exotique : riz, maïs, ananas

P.A. n°1

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Pommes de terre échalote		Salade de chou chinois	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Blé aux haricots rouges sauce chili	Riz à la cantonnaise <i>S/viande : Riz cantonnais sans viande</i>	Raviolis au bœuf sauce tomate <i>S/viande : Raviolis aux légumes</i>
	Lentilles au jus / Riz pilaf	Julienne de légumes / Boulgour	*** / Carottes braisées	*** / Petit pois au jus	*** / Courgettes persillées
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fondu président		Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat		Pomme	Banane	Purée pomme cannelle

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas		Salade de blé fantaisie	Salade coleslaw	Pomelos Segment de pamplemousse (maternelle)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière <i>S/viande : Crêpe aux champignons</i>	Colin d'Alaska sauce américaine	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Tortilla</i>	Bœuf façon bourguignon <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots beurre braisés / Frites	Purée de potiron / Haricots vert braisés	*** / Blé <i>S/viande : Chou-fleur béchamel / Blé</i>	 Coquillettes / Ratatouille	*** / Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER		Coulommiers	Yaourt nature sucré		
DESSERT	Pomme	Poire		Milk shake vanille	Fondant pomme orange

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs
Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs
Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade tricolore : pâtes, poivron, olive

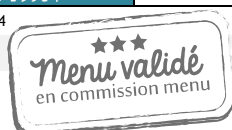
P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Pommes de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Croq fromage	Sauté de porc à l'ancienne <i>S/viande : Omelette au fromage</i>	Beignets de poisson
	*** / Courgettes à la tomate	*** / Epinards à la crème	Poêlée de légumes / Purée de pois cassés	Petits pois au jus / Semoule	 Carottes braisées / Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré		
DESSERT		Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>		Banane	Semoule au lait et caramel

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



AUSSONNE

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carottes BIO)		Céleri rémoulade	Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf  <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>		Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes 	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés / Riz créole		*** / Salade verte	Purée de carottes / Poêlée de légumes	*** / Ratatouille
 DESSERT	Yaourt nature sucré		Fromage frais aux fruits	Crème dessert vanille <i>S/viande : Liégeois vanille</i>	Edam Kiwi

P.A. n°5



Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

Sri Lanka



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage		Salade verte	Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise	Potage de légumes 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : Omelette</i>	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio) <i>S/viande : Beignet de poisson</i>	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce curry lait coco 	Tortis BIO bolognaise de lentilles 
 PRODUIT LAITIER	Petits pois au jus / Boulgour	*** / Carottes braisées <i>S/viande : Purée de potiron / Carottes braisées</i>	Frites + ketchup / Haricots verts persillés	 Riz créole / Piperade	*** / Courgettes persillées
 DESSERT	Yaourt aromatisé	Brie			
		Pomme	Purée pomme crème de marron	Watalappan	Liégeois chocolat

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes : carotte, radis blanc vinaigrette orange
Salade de chou blanc Sri Lankaise : chou blanc, sauce mangue
Watalappan : flan à la cannelle

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade vitaminée (carottes BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic	Salade de lentilles vinaigrette		Potage de légumes 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Colin d'Alaska sauce Bretonne	Omelette 	Marmite de potiron, pois chiches et blé 	Sauté de bœuf à l'orientale  <i>S/viande : Omelette sauce orientale</i>
	Purée de pommes de terre / Brocolis persillés	 Carottes braisées / Riz créole	Haricots verts braisés / Tortis	*** / Lentilles au jus	 Semoule / Epinards béchamel
 PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fromage frais aux fruits	Edam	
 DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande : Liégeois vanille</i>			Clémentine	Purée de pomme



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : carotte, chou chinois

P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pommes de terre échalote	Carottes râpées BIO au citron		Salade verte aux croutons 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de volaille + ketchup <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	 Chili sin carne (riz BIO)	Rôti de porc au jus  <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Croq basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce normande 
	Chou-fleur et romanesco / Coquillettes	*** / Mitonnée de légumes	Haricots blancs au jus / Haricots verts persillés	*** / Carottes persillées <i>S/viande : Tortis / Carottes persillées</i>	Poêlée de légumes / Blé
 PRODUIT LAITIER			Yaourt aromatisé		Brie
 DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille <i>S/viande : Liégeois vanille</i>	Orange	Purée pomme mangue	Banane 



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

AUSSONNE

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage crécy	Chou blanc BIO à la Japonaise		Salade fantaisie (céleri BIO)	Salade tricolore (pâtes BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauté piquante <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce piquante</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Pizza au fromage	Poulet rôti au paprika <i>S/viande : Œuf dur béchamel</i>	Colin d'Alaska pané
	Purée de pommes de terre / Julienne de légumes	*** / Ratatouille	Salade verte / Blé	Haricots beurre braisés / Pâtes papillon	Epinards béchamel / Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Petit moulé ail et fines herbes		
DESSERT		Liégeois chocolat	Purée pomme agrumes	Riz au lait	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade tricolore : pâtes, poivron, olive
Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon

P.A. n°4

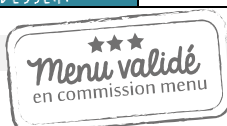
Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOËL JEUDI	VEGETARIEN VENREDI
ENTRÉE	Salade de blé exotique	Salade colorée	Semoule fantaisie		Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	Omelette		Tortis BIO crémeux de haricots blancs au poivron
	Carottes braisées / Lentilles au jus	Riz créole / Poêlée de légumes	Petits pois au jus / Boulgour		*** / Lentilles au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				Gouda
DESSERT		Flan nappé caramel <i>S/viande : Liégeois vanille</i>	Banane		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

AUSSONNE

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade 	Chou rouge vinaigrette		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet  <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce citron 	Parmentier de lentilles corail 		
	Carottes braisées / Frites	Semoule / Courgettes braisées	*** / Julienne de légumes		
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	Liégeois vanille		

P.A. n°1

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°2

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES