



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de potiron	Carottes jaunes râpées vinaigrette 📍 Salade d'endives aux noix	Macédoine mayonnaise Maïs vinaigrette	Crêpe au fromage	Potage poireaux
Plat	🍖 Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette Jambon dinde ✅ Omelette	🏆 Emincé de poulet sauce colombo Riz Pilaf avec oignons ✅ Haricot vert à l'échalote (BIO) ✅ Emincé de pois blé sauce tomate	Boulettes au mouton façon tajine Poêlée de courgette Semoule ✅ Galette de blé et oignons sauce orientale	🐟 Colin d'Alaska pané ✅ Chou-fleur (BIO) ✅ Pommes de terre (BIO) sauce blanche	✅ Nuggets végétal Ketchup (dosette) ✅ Coquillettes (BIO)
Fromage	Vache picon	🍷 Saint Nectaire	Chantaillou	✅ Yaourt nature sucré (BIO)	Rondelé nature
Dessert	✅ Fruit de saison (BIO) ✅ Fruit de saison (BIO)	Galettes aux pommes	Gélifié saveur chocolat Gélifié saveur vanille	🍏 Fruit de saison 🍏 Fruit de saison	Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé

Local

Végétarien

Saveur en Or

Issue de Label Rouge

AOP

Contient du porc

Issue de Label Bio

Global G.A.P.

VPF

MSC

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 12-01-2026 AU 18-01-2026

MIDI

DOURGES – PRIMAIRES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade Haricot vert vinaigrette	Taboulé Salade de pommes de terre et cornichon	Coleslaw	Potage légumes	Tarte au fromage
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Ratatouille de légumes Semoule Galette de légumes mozzarella sauce brune	Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière Riz créole Samoussa aux légumes et son jus	Rôti de porc* sauce provençale Lingot blanc à la tomate Pomme Vapeur Rôti de dinde sauce provençale Galette ratatouille sauce provençale	Croq pané de blé fromage Sauce napolitaine Fusillis	Pavé de hoki sauce hollandaise Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Edam	Petit suisse sucré	Emmental	Recette Madame Loïk	Carré de l'Est
Dessert	Flan saveur vanille Flan saveur chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert praliné Crème dessert caramel	Compote de pomme Purée poire	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)



Local	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	Végétarien
Issue de Label Rouge	Bio	MSC	AOP	Global G.A.P
Recette du chef	CE2	VBF	HVE	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.


























*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts	Oeufs durs mayonnaise Trio de carotte, céleri et maïs	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Betterave vinaigrette	Salade aux croûtons Panais rémoulade	Potage carotte
Plat	Emincé de poulet sauce normande Riz (BIO) pilaf Boulettes végétales sauce normande	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Pavé au veau haché sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes Poisson meunière sauce crème	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Colin pané quartier citron Boulgour aux petits légumes
Fromage	Fraidou	Gouda	Edam	Petit suisse fruit (BIO)	Cantal
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Spécialité pomme pêche Compote de pomme	Cake à la cannelle	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage tomates	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Chou rouge au cumin vinaigrette	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise   Carottes cuites au curry	Potage parmentier
Plat	Bouchée de poulet mariné oriental Riz aux petits légumes  Waterzooï de poisson	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule   Couscous végétarien sauce au ras el hanout	 Nuggets végétal Sauce tomate Jardinière 4 légumes	 Colin d'Alaska pané Sauce catalane  Coeur de blé  Haricots verts	  Rôti de porc* sauce aux oignons Purée de pomme de terre  Brocolis Rôti de dinde sauce aux oignons  Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise
Fromage	 Pont l'Evêque	Emmental	Rondelé nature	 Yaourt nature sucré (BIO)	Mimolette
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme abricot  Compote de pomme





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Céleri rémoulade Endives vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes Taboulé	Nem de légumes Samoussa aux légumes	Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise
Plat	Omelette Sauce tomate Pâtes	Knack volaille et son jus Lentilles Carottes Roulé végétal et son jus	Beignets de calamar Sauce tartare Purée de pomme de terre	Sauté de poulet au caramel Riz façon cantonais Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Filet de hoki sauce citron Epinards hachés cuisinés Pommes de terre persillées
Fromage	Gouda	Saint Paulin	Coulommiers	Fripons	Vache picon
Dessert	Crêpe sucrée	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison

Local
 Issue de Label Rouge
 Recette du chef

Contient du porc
 Bio
 CE2

Saveur en Or MSC
 VPF
 VBF

AOP
 HVE

Végétarien
Global G.A.P
 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts	Macédoine (BIO) mayonnaise Betterave (BIO) vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail Radis croque sel	Potage poireaux	Salade iceberg vinaigrette Céleri rémoulade
Plat	Carbonara* (lardons*) Fromage râpé Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Curry de pois chiches, courgette (BIO) et pulpe de tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Pomme vapeur (BIO)	Lasagne de boeuf VBF Lasagne ricotta épinard chèvre	Pavé de colin sauce curry coco Riz (BIO)	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche Pommes de terre rissolées Emincé de pois blé sauce curry
Fromage	Yaourt nature sucré (BIO)	Mimolette	Fromage frais nature (carré croc lait)	Camembert	Edam
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Beignet au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Compote de pomme Purée poire





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage potiron	Carottes râpées à l'orange Salade beaucaire (endive betterave)	Crêpe au fromage Crêpe au champignon	Salade verte et dès de mimolette Céleri rémoulade	Taboulé Salade de riz aux petits légumes
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Riz	Curry de poulet Batonnière de légumes Semoule Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Rôti de porc* sauce marengo Potatoes Petits pois Rôti de dinde sauce marengo Bouchée de blé et pois au pistou sauce curry	Sauté de boeuf façon pot au feu Pâtes Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Tranche de colin gratiné Pommes vapeurs Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Gouda	Camembert	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Edam
Dessert	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Compote de pomme Spécialité pomme banane	Fruit de saison Fruit de saison	Eclair au chocolat





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise Haricot vert vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise Rillettes de porc* et cornichons	Coleslaw Panais rémoulade	Potage légumes	Betteraves rouges à la crème
Plat	Omelette Sauce napolitaine Pâtes	Hachis parmentier Salade iceberg Parmentier végétarien	Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lentilles aux oignons Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Pavé au saumon haché sauce crème Riz Carotte vichy	Boulettes de boeuf sauce tomate Ratatouille de légumes Semoule Falafel quinoa sauce Tomate
Fromage	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Fraidou	Chèvre
Dessert	Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits	Fruit de saison Fruit de saison	Flan saveur chocolat Flan saveur caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Cake citron

Local
 Issue de Label Rouge
 Recette du chef

Contient du porc
 Bio
 CE2

Saveur en Or MSC
 VBF
 HVE

Végétarien
 Global G.A.P.
 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc