

## CADOURS

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 <b>ENTRÉE</b>	Betterave nature 	Pommes de terre échalote 	Salade des incas 	Potage de potiron	 <b>Pâté de foie</b> <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Sauté de dinde sauce paprika <i>S/viande : croq végétarien</i>	<b>Rôti de porc au jus</b> <i>S/viande s/porc : omelette</i>	<b>Couscous de légumes BIO (aromates non bio)</b>	Colin d'Alaska sauce agrumes 	<b>TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES</b>
	***	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	***	Purée de carottes	Salade des incas : riz, carotte, maïs Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil Salade fantaisie : céleri pomme , raisin
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Paulin	Saint morêt 	Yaourt nature sucré	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes	
 <b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Clémentine	Pomme	<b>Galette des rois</b>	Kiwi 	

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	VENDREDI	
 <b>ENTRÉE</b>	Chou rouge et raisons vinaigrette	Céleri rémoulade 	Salade western	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : tortilla</i>	Pizza au fromage	<b>RIZ BIO à la cantonnaise</b> 	Colin d'Alaska pané 	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.
	Tortis	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Chou-fleur béchamel	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré 	Mimolette	Coulommiers	Edam	Fondu président	
 <b>DESSERT</b>	Pomme	Flan vanille	Banane 	Purée pomme mangue	Poire	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/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



## CADOURS

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CHINE & gingembre	VEGETARIEN VENDREDI	MON SUPER RESTO TOUJOURS FAIRE UN SUPER-RESTO
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Potage de légumes	Salade verte nature	<b>Chou chinois vinaigrette au citron</b>	Salade de pommes de terre échalote		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson au potiron</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs	<b>Sauté de porc au gingembre et miel</b> <i>S/viande s/porc : Colin d'Alaska gingembre et miel</i>	<b>VÉGÉ</b> Bouchées de blé panées		
	***	Blé	et Semoule BIO	<b>Nouilles à la chinoise</b>	Haricots beurre braisés		
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Pont-l'Evêque	<b>Fraïdou</b>	Yaourt aromatisé		Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive Salade fantaisie : céleri pomme, raisin Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée
DESSERT	Orange	Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	<b>Moelleux coco ananas</b>	Banan	<b>BIO</b>	

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou fleur vinaigrette	Taboulé	Salade fantaisie	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)		<b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : omelette</i>	Sauté de bœuf au jus <i>S/viande : croq végétarien</i>	<b>Quiche Lorraine</b> <i>S/viande S/porc : Tarte au fromage</i>	<b>VÉGÉ</b> Chili sin carne	Parmentier de poisson		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.
	Carottes BIO braisées	Penne rigate	Poêlée de légumes	(riz BIO)	***		
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Vache qui rit	Fromage frais aux fruits	Camembert		Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
DESSERT	Clémentine	Pomme	Onctueux vanille	Cookie	Kiwi		

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble  
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# CADOURS

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI "La chandeleur"	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Salade verte nature	Potage de légumes	Salade antillaise	Chou chinois	Macédoine de légumes
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Pomme de terre à la savoyarde <i>S/viande : nuggets de blé s/porc : Pomme de terre à la savoyarde sans porc</i>	Colin d'Alaska meunière	Tortilla	<b>Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti</b>	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq végétarien</i>
	*** <i>S/viande : pommes de terre béchamel s/porc : ***</i>	Epinards béchamel	Haricots verts braisés	***	Semoule
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Brie
 <b>DESSERT</b>	Poire	<b>Crêpe de la chandeleur</b>	Banane	Clémentine	Crème dessert caramel

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Salade pastourelle	Tarte butternut	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte	Semoule fantaisie
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Curry de lentilles corail	<b>Sauté de porc au caramel</b> <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio) <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Petits pois au jus	<b>RIZ BIO</b>	Chou-fleur béchamel	*** <i>S/viande : coquillettes</i>	Carottes braisées
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
 <b>DESSERT</b>	Kiwi	Liégeois chocolat	Pomme	Purée pomme vanille	Clémentine

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas  
Salade pastourelle : pâtes, poivron, tomate  
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs



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 SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## CADOURS

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes	Carotte râpée BIO ciboulette	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Chou blanc vinaigrette au miel	Salade des incas BIO
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier  S/viande : parmentier de poisson	Emincé de dinde sauce crème oignons  S/viande : feuilleté au fromage	Saucisse de Toulouse  S/viande s/porc : omelette	Tajine de légumes  VÉGÉ	Beignets de poisson 
	***	Haricots verts braisés	Petits pois au jus	Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Bûchette mi chèvre	Edam	Vache qui rit
 DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi gras	Kiwi	Crème caramel	Cocktail de fruits

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	VENDREDI
 ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croutons nature	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff  S/viande : tortilla	Blanquette de colin d'Alaska 	Raviolis à la volaille (plat complet)  S/viande : raviolis aux légumes	Croq blé fromage épinard  VÉGÉ	Chou-fleur à la parisienne  S/viande : Crêpe au fromage S/porc : Chou-fleur à la parisienne sans porc
	Carottes BIO braisées	Riz créole 	***	Penne rigate	*** S/viande : chou-fleur béchamel S/porc : ***
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
 DESSERT	Gaufre au sucre	Orange	Crème dessert chocolat	Purée pomme	Poire

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive  
Duo d'hiver : carotte, radis blanc  
Boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

 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/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## CADOURS

Vacances scolaires

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille  S/viande : beignets de poisson	Boulettes au bœuf sauce napolitaine  S/viande : croq à l'italienne	Omelette	Parmentier de potiron et lentilles corail 	Colin d'Alaska sauce crème aneth	
	Haricots verts braisés	Riz créole 	Epinards béchamel	***	Semoule	
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré 	Emmental	
 DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes	Banane 	Moelleux chocolat	Liégeois vanille	

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri,  
pomme, raisin

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)	Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron ou Carottes râpées 	Haricots verts vinaigrette	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara  S/viande : omelette S/porc : Macaronis BIO carbonara volaille	Colin d'Alaska pané	Riz BIO à la cantonnaise  S/porc S/viande : Riz BIO cantonnais sans viande	Blé 	Goulash de bœuf  S/viande : croq à l'italienne	
	*** S/viande : Macaronis BIO S/porc : ***	Carottes braisées	***	aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis	
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda	
 DESSERT	Madeleine	Poire	Pomme	Purée pomme fraise	Flan nappé caramel	

P.A. n°2

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 SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## CADOURS



Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw	Pommes de terre échalote	Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Raviolis de volaille <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>	<b>Rôti de porc au jus</b> <i>S/viande S/porc : omelette</i>	<b>Faboulettes à la patate douce BIO</b>	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	***	Petits pois au jus	<b>Purée de carottes au cumin</b>	Epinards béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam	Coulommiers	Saint Morêt	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
<b>DESSERT</b>	Pomme	Liégeois chocolat	Kiwi	Sablé amande citron	Poire

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

### VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betterave ciboulette nature	Céleri rémoulade	Salade verte	Radis beurre	<b>Saucisson à l'ail</b> <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : croq végétarien</i>	<b>Cassoulet</b> <i>S/viande : Colin pané s/porc : cassoulet sans porc</i>	Nuggets de volaille	<b>Dahl de pois chiche</b>	Colin d'Alaska sauce citron
	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs S/porc : ***</i>	Tortis	<b>RIZ BIO</b>	Carottes crème curcuma
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes
<b>DESSERT</b>	Pomme	Crème dessert caramel	Purée pomme	Tarte aux poires	Orange

P.A. n°4

### TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas  
Salade de perles à l'italienne : perles, olive, tomate  
Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre

Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise



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 SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## CADOURS

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Carottes râpées vinaigre 	Macédoine mayonnaise	Concombre	Salade des incas 	Chou blanc vinaigrette au miel		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf  S/viande : tortilla	<b>Rôti de porc à l'ancienne</b> S/viande s/porc : nuggets de blé	Emincé de poulet sauce crème curry  S/viande : Colin d'Alaska sauce curry	Croq blé épinards fromage 	Marmite de poisson		<b>TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES</b>
	Purée de patate douce	Lentilles au jus	Coquillettes 	Haricots beurre braisés	Blé		Salade des incas : riz, maïs, carotte Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Camembert	Saint Paulin	Yaourt sucré		
 DESSERT	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Purée de pomme	Banane		

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
 ENTRÉE		Betterave nature	Salade de coquillettes BIO au basilic	Salade verte 	Salade arlequin 		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne  (riz BIO)	Tortilla	Lasagnes bolognaise  S/viande : lasagnes au saumon	Sauté de dinde aux abricots secs  S/viande : colin pané		
		Petits pois au jus	***		Carottes braisées 		
 PRODUIT LAITIER		Edam	Yaourt aromatisé	Saint Morêt	Brie		
 DESSERT		Pomme	Purée pomme vanille	Poire	Dessert de Pâques		

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



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.

NOM DU RESTAURANT

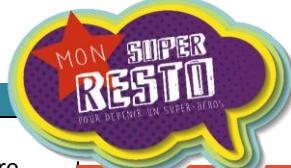
Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

VEGETARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Taboulé libanais (boulgour BIO)		Radis sauce rémoulade	Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande s/porc : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière	RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette	***	Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : beignets de poisson</i>	
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes			Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>	
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental		
DESSERT	Flan caramel	Cocktail de fruits	Gaufre	Kiwi	Liégeois vanille		

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie		Salade de pâtes tricolore	Tomate nature	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande s/porc : œuf dur vinaigrette</i>	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	<b>Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)</b> 	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	<b>Jambon braisé</b> <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron		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.
	Haricots verts braisés	***		Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards	
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature sucré		Fromage frais au sel de Guérande	Vache qui rit	Fondu président	
DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise		Banane	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Poire	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



## NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

		VEGETARIEN					Férié
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Vacances scolaires							
	ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre nature	Taboulé (semoule BIO)	Carottes râpées		
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	<b>Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO</b> <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	Raviolis à la volaille (plat complet)	Colin d'Alaska meunière		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
		Coquillettes	***	***	Ratatouille		
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	St Morêt	Petit moulé ail et fines herbes		
	DESSERT	Banane 	Purée pomme vanille	Flan nappé caramel	Moelleux au chocolat		

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

