












MENUS ROUFFIAC

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

Epiphanie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette 	Pomme de terre échalote 	Salade des incas 	Salade fantaisie 	Pâté de foie <i>S/viande : Pomme de terre sauce tartare</i> 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Poulet rôti  <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande : Omelette</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska sauce agrumes
	***	Haricots verts à la tomate	Petits pois au jus	***	Purée de carottes 
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint Môret 	Yaourt nature sucré 	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine	Pomme 	Galette des rois	Banane 




TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs
Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil
Salade fantaisie : céleri, ananas, pomme, raisin

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Salade western	Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons  <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : Tortilla</i>	Pizza au fromage	RIZ BIO à la cantonnaise 	Colin d'Alaska pané 
	Frites + Ketchup	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Chou-fleur et romanesco
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Coulommiers	Edam	Fondu président
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane 	Compote pomme banane	Poire



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 / Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



MENUS ROUFFIAC

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Betterave BIO à l'orange vinaigrette	Pomelos	Chou chinois vinaigrette au citron	Pomme de terre au fromage frais
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 et semoule BIO	Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande : Colin d'Alaska au gingembre et miel</i>	Bouchées de blé panées
	***	Blé	***	Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Saint Môret	Gouda	Pont-l'Evêque	Fraidou	***
DESSERT	Orange	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Moelleux coco	Fromage blanc au coulis de myrtilles

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive
Salade fantaisie : céleri pomme, raisin
Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou fleur vinaigrette	Semoule aux petits légumes	Salade fantaisie (céleri BIO)	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : Omelette</i>	Boulettes au bœuf à l'aigre doux <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Quiche Lorraine <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Chili sin carne (riz BIO)	Parmentier de poisson
	Carottes BIO braisées	Penne rigate	Mitonnée de légumes	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	***	Yaourt brassé fraise	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme	Onctueux vanille	Madeleine	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) concernant l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable



MENUS ROUFFIAC

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Salade arlequin	Betterave vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska meunière	Omelette sauce tomate	Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf <i>S/viande : Croq végétarien</i>
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Gouda	Brie
DESSERT	Pomme	Crêpe de la chandeleur	Banane	Clémentine	Flan nappé caramel



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petit pois
Salade pastourelle : pâte, poivron, tomate
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

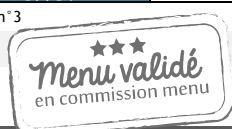
Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Céleri rémoulade	Pomme de terre échalote	Salade verte au maïs	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Curry de lentilles corail et RIZ BIO	Sauté de porc au caramel <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio) <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Saint Môret	Pont-l'Evêque
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Pomme	Compote pomme	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/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Carotte râpée BIO ciboulette	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Salade des incas BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Paupiette de veau sauce chasseur <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Tarte chèvre tomate	Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO) Végé	Colin d'Alaska sauce bretonne
PRODUIT LAITIER	Yaoourt brassé fraise	Saint-Paulin	Yaoourt nature sucré	Edam	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi gras	Kiwi	Crème caramel	Banane BIO

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore :
pâtes, poivron, olive
Salade des incas : riz, maïs,
carotte
Duo d'hiver : carotte, radis
blanc
Boullgour à la marocaine :
boullgour, pois chiches,
carotte, cumin, coriandre,
citron

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

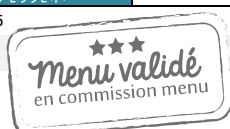
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croutons	Salade de boullgour BIO à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska	Pilons de poulet tex mex <i>S/viande : Colin d'Alaska tex mex</i>	Croq blé fromage épinard Végé	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
PRODUIT LAITIER	Yaoourt nature sucré	Bûchette mi chèvre	Camembert	Petit moullé ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Madeleine	Banane BIO	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Poire	Purée pomme spéculoos

BIO

Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
réglement 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

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de pois chiche	Chou blanc vinaigrette 	Salade fantaisie (céleri BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille  <i>S/viande : Beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine  <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Pizza au fromage	Croq fromage 	Colin d'Alaska sauce crème aneth 
	Haricots verts braisés	Riz créole 	Carottes à la crème	Lentilles au jus	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré 	Emmental
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes	Banane 	Moelleux choco malt	Liégeois vanille







P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade colorée : chou rouge, oignon, carotte
Salade de crudités à l'indienne : carotte, céleri vinaigrette curry, persil

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	 Salade verte aux croutons	Taboulé (semoule BIO)	Salade colorée BIO (oignons non bio)	Betterave vinaigrette 	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané 	Riz BIO à la cantonnaise <i>S/viande : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Blé aux haricots rouges à la mexicaine 	Goulash de bœuf  <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>
	*** <i>S/viande : Macaronis BIO</i>	Carottes BIO braisées	***	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda
DESSERT	Yaourt nature sucré	Poire	Purée pomme fruits des montagnes	Pomme	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) concernant 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



MENUS ROUFFIAC

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Carottes râpées vinaigrette	Pomme de terre échalote	Taboulé égyptien (semoule BIO)	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Raviolis de volaille <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande : Omelette</i>	Faboulettes à la patate douce BIO	Beignets de poisson
	Frites + Ketchup	***	Petits pois au jus	Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Sablé amande citron	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron
Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petit pois
Salade de perles à l'italienne : perles, olive, tomate
Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri rémoulade	Salade de perles à l'italienne	Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail <i>S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la mexicaine <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin d'Alaska pané</i>	Tarte aux poireaux	Dahl de pois chiches et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron
	Semoule	*** <i>S/viande : Haricots blancs</i>	Julienne de légumes	***	Carottes crème BIO curcuma
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Purée pomme menthe	Brownie	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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS ROUFFIAC

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	BIO Salade verte aux croutons	Macédoine mayonnaise	BIO Carottes râpées vinaigrette	BIO Salade des incas	Chou blanc BIO vinaigrette au miel
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf à la patate douce <i>S/viande : Tortilla</i>	 Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Emincé de poulet sauce crème curry <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce curry</i>	VEGÉ Croq blé épinards fromage	 Marmite de poisson sauce basquaise
	*** <i>S/viande : Purée de patate douce</i>	Lentilles au jus	BIO Coquillettes	BIO Haricots beurre braisés	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé fraise	Fondu président	Camembert	Yaourt nature sucré	Saint- Paulin
DESSERT	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	BIO Banane	Purée pomme vanille

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte
Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		BIO Betterave vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au basilic	Céleri aux pommes rémoulade au curry	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		VEGÉ Chili sin carne (riz BIO)	Pizza au fromage	 Sauté de dinde aux abricots secs <i>S/viande : Tajine de légumes</i>	 Colin d'Alaska meunière
		***	Courgettes braisées	Semoule BIO	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER		Edam	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Môret BIO
DESSERT		Pomme	Purée de pomme	Dessert de Pâques	Poire

P.A. n°1

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.

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	BIO VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Radis sauce fromage blanc	Salade de blé orientale	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce aurore	RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette	Omelette aux champignons	Coquillettes bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : Beignets de poisson</i>
	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	***	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Coquillettes BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Saint Môret
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Pomme	Kiwi	Compote pomme fraise cassis



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé orientale : blé, cumin, coriandre
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivrons, olive
Taboulais libanais : bougour, tomate, poivron, coriandre, cumin

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 (céleri BIO)	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Tomate vinaigrette	Pâté de foie <i>S/viande : Œuf dur vinaigrette</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet sauce tandoori <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	***	Fondu président
DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise	Banane	Riz au lait	Poire

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°3












MENUS ROUFFIAC

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

Vacances scolaires

VEGETARIEN

Férié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Duo de carottes BIO et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise  <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	 Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO	Tarte au fromage	 Colin d'Alaska meunière	
	Coquillettes 	***	Haricots beurre braisés	Ratatouille	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	***	Petit moulé ail et fines herbes	
 DESSERT	Banane 	Purée pomme poire	Flan nappé caramel	Moelleux à la vanille	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES