

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	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
PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts à la tomate	Petits pois au jus	***	Purée de carottes 
DESSERT	Saint Paulin	Saint Môret 	Yaourt nature sucré 	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
	Liégeois chocolat	Clémentine	Pomme 	Galette des rois	Banane 

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN 	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 	
PRODUIT LAITIER	Frites + Ketchup	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Chou-fleur et romanesco	
DESSERT	Yaourt nature sucré	Mimolette	Coulommiers	Edam	Fondue président	
	Pomme	Flan vanille	Banane 	Compote pomme banane	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



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs

Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

Salade fantaisie : céleri, ananas, pomme, raisin

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.



MENUS ROUFFIAC

BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
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

P.A. n°5

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	BIO	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
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	

P.A. n°1

BIO



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRESTOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

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.

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	 BIO	MERCREDI	VEGETARIEN	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>		
	*** <i>S/viande : Pomme de terre béchamel</i>	Epinards béchamel		Haricots verts braisés	***		Semoule	
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		Yaourt nature sucré	Gouda		Brie	
 DESSERT	Pomme	Crêpe de la chandeleur		Banane	Clémentine		Flan nappé caramel	

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	
	Frites + Ketchup	***	Chou-fleur béchamel	*** <i>S/viande : Coquillettes</i>	Carottes BIO braisées	
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Saint Môret	Pont-l'Evêque	
 DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Pomme	Compote pomme	Banane	

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petit pois
Salade pastourelle : pâte, 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.

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

	BIO	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	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) <i>VÉGÉ</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne		
		***	Haricots verts braisés	Julienne de légumes	***	Purée de potiron		
PRODUIT LAITIER		Yaourt brassé fraise	Saint-Paulin	Yaourt nature sucré	Edam	Vache qui rit		
DESSERT		Pomme	Beignet de Mardi gras	Kiwi	Crème caramel	Banane <i>BIO</i>		

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE		Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croutons	Salade de boulgour BIO à la marocaine		<i>BIO</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska <i>VÉGÉ</i>	Pilons de poulet tex mex <i>S/viande : Colin d'Alaska tex mex</i>	Croq blé fromage épinard <i>VÉGÉ</i>	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>		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	Riz créole <i>BIO</i>	Pommes rissolées	Penne rigate	*** <i>S/viande : Chou-fleur béchamel</i>		
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Bûchette mi chèvre	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda		Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
DESSERT		Madeleine	Banane <i>BIO</i>	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Poire	Purée pomme spéculoos		

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore :
pâtes, poivron, olive
Salade des incas : riz, maïs,
carotte

Duo d'hiver : carotte, radis
blanc

Boulgour à la marocaine :
boulgour, pois chiches,
carotte, cumin, coriandre,
citron

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI	
 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 	
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Riz créole 	Carottes à la crème	 Lentilles au jus	Semoule 	
 DESSERT	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré 	Emmental	Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin Salade colorée : chou rouge, oignon, carotte Salade de crudités à l'indienne : carotte, céleri vinaigrette curry, persil
	Pomme	Purée pomme agrumes	Banane 	Moelleux choco malt	Liégeois vanille	

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI	
 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	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.
 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	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2

MENUS ROUFFIAC



Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026

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

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

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

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



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

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.

MENUS ROUFFIAC

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

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



Lundi de Pâques

BIO

VEGETARIEN

MARDI

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

Repas de Pâques

LUNDI VENDREDI

MERCREDI

JEUDI

ENTRÉE	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	
PRODUIT LAITIER	



Betterave vinaigrette

Salade de coquillettes BIO au basilic

Céleri aux pommes rémoulade au curry

Salade arlequin

Chili sin carne (riz BIO)

Pizza au fromage

Sauté de dinde aux abricots secs
S/viande : Tajine de légumes

Colin d'Alaska meunière

Courgettes braisées

Semoule

Carottes braisées

Edam

Yaourt aromatisé

Brie

Saint Môret

Pomme

Purée de pomme

Dessert de Pâques

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°1



Bleu Blanc Cœur

VÉGÉ

Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

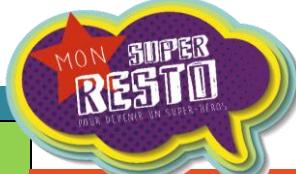
	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	BIO VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre ciboulette	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Radis sauce fromage blanc 	Salade de blé orientale	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce aurore 	RIZ BIO au crèmeux de 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

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 marello <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

P.A. n°3



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

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.

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS ROUFFIAC

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Férié
Vacances scolaires							
 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	 VÉGÉ	Tarte au fromage	Colin d'Alaska meunière		
 PRODUIT LAITIER	Coquillettes 	***		Haricots beurre braisés	Ratatouille		
 DESSERT	Yaourt nature sucré	Gouda		***	Petit moulé ail et fines herbes		
	Banane 	Purée pomme poire		Flan nappé caramel	Moelleux à la vanille		

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



**TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES**