



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

| | Lundi 05 janvier | Mardi 06 janvier | Mercredi 07 janvier | Jeudi 08 janvier | Vendredi 09 janvier |
|-----------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Entrée | Macédoine vinaigrette | Bouillon de volaille vermicelles | | | Flan de légumes |
| Plat | Poisson pané | Stack haché sauce cheddar | Jambon grill sauce brune | Pâtes à la bolognaise | Filet de poulet Yassa |
| Garniture | Petit pois | Pommes rissolées | Haricots verts | Viande hachée Gatard | Riz Créo |
| Fromage | | | Kiri | Fromage | |
| Dessert | Galette des rois | Compote | Fruit | Tarte aux pommes | Fromage blanc confiture |



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

AU MENU

70% fait maison cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

| | Lundi 12 janvier | Mardi 13 janvier | Mercredi 14 janvier | Jeudi 15 janvier | Vendredi 16 janvier |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------|------------------|---|
| Entrée | Salade de perle ciboulette et crème | Velouté de butternut | Carottes râpées | | Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique |
| Plat | Curry de lentilles à la courge | Filet de cabillaud sauce Aneth | Tartine Savoyarde | Marengo de dinde | Hot Dog |
| Garniture | | Choux de Bruxelles | Salade verte | Pennes | Frites |
| Fromage | | | | Fromage | |
| Dessert | Fruit | Crème chocolat | Fruit | Œuf au lait | Yaourt ferme de l'airvaudais bio |

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

AU MENU

72% fait maison cette semaine

Boismé

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier

Mardi 20 janvier

Mercredi 21 janvier

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

| | | | | |
|------------------|----------------------------------|---|------------------------------|---|
| Entrée | Carotte râpée ciboulette | Betterave vinaigrette | Velouté de poireaux | Pâté de foie |
| Plat | Quenelle de brochet sauce aurore | Sauté de bœuf à la moutarde Viande Gatard | Croissant au jambon de dinde | Parmentier de patates douces et lentilles |
| Garniture | Blé | Purée de pomme de terre | Salade verte | Légumes assortis |
| Fromage | | | Fromage | |
| Dessert | Novly caramel | Marbré | Fruit | Fruit |

Végétarien

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

BON APPÉTIT !

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

AU MENU

69% fait maison cette semaine



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Mercredi 28 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

| | | | | |
|------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|----------------------|
| Entrée | Velouté de carottes cumin | Nouvel an chinois Nem | Velouté de panais et pomme de terre | Macédoine mayonnaise |
| Plat | Quiche aux fromages | Porc au caramel | Nuggets de Volaille | Pâte à la carbonara |
| Garniture | Salade | Nouilles sautées | Haricots beurre à l'ail | salade verte |
| Fromage | Végétarien | | | Emmental râpé |
| Dessert | Yogourt ferme de l'airvaudais | Gâteau coco | Novly | Gâteau poire |
| | | | | Compote |

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

AU MENU

59%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Mercredi 04 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

| Entrée | | Velouté de poireaux vache qui rit | Betteraves vinaigrette | |
|-----------|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---|
| Plat | Dos de colin sauce citronnée | Chipolatas | Boulette de bœuf Sauce tomate | Parmentier de chou flour et lentilles blonde |
| Garniture | Epinard à la crème | Tortis | semoule | Riz créole |
| Fromage | Fromage | | | Fromage |
| Dessert | Crêpe au sucre | Compote | Fruit | Crème dessert vanille |

Végétarien



Fromage

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

BON APPÉTIT !

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison