



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier		Mardi 06 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette	Carottes râpées		
Plat	Poisson pané	Gratin pomme de terre Fromage à tartiflette	AB Bœuf Bourguignon	Sauté de poulet Façon Yassa
Garniture	Petit pois	Salade verte		AB Riz créole
Fromage		Végétarien	AB Fromage	AB Fromage
Dessert	Galette des rois	Petit Suisse	Tarte aux pommes	AB Yaourt aromatisé
Gouter	biscuit Compote sirop	Pain Confiture Lait	Gâteau maison Fruit	Biscuit laitage Fruit

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.



Fruitier à l'école Fait maison





Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier		Mardi 13 janvier	La recette du carrot cake pour 8 personnes	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de blé Aux petits légumes	Velouté de brocolis pomme de terre	Mélanger 4 oeufs et 250 g de sucre. Ajouter 2 càc d'extrait de vanille, 1 càc de muscade, 2 càc de cannelle et 180 g d'huile.		Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles À la courge	Filet de cabillaud sauce Aneth	Ajouter 250 g de farine et 1 paquet de levure, et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter 300 g de carottes râpées, et mélanger. Verser la préparation dans un moule huilé et fariné, et enfourner 30 minutes à 180 °C. Régale-toi !	Marengo de dinde	Saucisse de Strasbourg
Garniture	 Végétarien				
Fromage			 Pates	Potatoes	
Dessert	Mirabelle au sirop	Crème dessert	 Fromage		
Gouter	Pain confiture Lait	Gâteau aux poires sirop	Œuf au lait	Liégeois	
			Lait Biscuit Compote	pain fromage Fruit	

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



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée			Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.		
Plat	Haut de cuisse de poulet	Sauté de porc à la moutarde	J'ai une petite faim	Potage de légumes	Pâté de foie
Garniture	Haricots verts	Purée de pomme de terre	Une assiette normale s'il vous plaît	Parmentier de patates douce et lentilles	Pot au feu de la mer
Fromage	Fromage	Fromage		Petit suisse	Légumes assortis
Dessert	Novly	Marbré	J'ai une faim de loup	Végétarien	Poire au chocolat
Goûter	Pain Fromage Fruit	biscuit Fruit laitage			Pain Confiture Lait
					Biscuit compote Lait

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



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier		
Entrée	Végétarien	Nouvel an chinois	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées	Blanquette de poisson	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade	Bœuf sauce soja	Légumes	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits aux litchis	Mousse au chocolat	Compote
Gouter	Pain beurre Fruit Lait	Biscuit Fromage blanc fruit	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait Fruit

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





Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février		Mardi 03 février		
Entrée		Velouté de poireaux vache qui rit	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Sauté de porc au cidre	Carottes râpées	Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinard à la crème	Pâtes		
Fromage	Fromage		Végétarien	Pomme vapeur
Dessert	Crêpe du sucre	Fruit de saison	Petit Suisse	Fromage
Gouter	Biscuit Lait et chocolat fruit	Jus de fruit Pain perdu Yaourt	Fruit	Ananas rôti

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