






Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette	Velouté de légumes	Salade de chou rouge	Salade verte aux croûtons	Terrine de poisson
Plat	Poisson pané	Steak haché sauce cheddar	Tartine chaude Savoyarde	 Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	(Pomme de terre/fromage tartiflette)	 Pâtes	Riz Créole
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse Végétarien	Fromage	 Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote	Fruit	Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits
Goûter			Flan pâtissier Lait Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.





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 blé aux petits légumes	Velouté de butternut	Salade pâte surimi	Salade d'endives aux pommes	Salade verte noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth	Jambon blanc	Marengo de dinde	Saucisse
Garniture		Duo de pomme de terre Chou de Bruxelles	Purée de céleri pomme de terre	 Pennes	Frites
Fromage	Fromage	 Fromage Végétarien	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	 Crème vanille	Salade de fruits	Œuf au lait	Liégeois vanille
Goûter			Pain Beurre chocolat Compote		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.





Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette	Macédoine vinaigrette	AB Salade de lentille échalotte	Velouté de poireaux	Pâté de foie
Plat	Gratin de Quenelle de brochet sauce aurore	Sauté de Bœuf à la moutarde	Croissant au jambon de dinde	Parmentier de patates douces et lentilles AB	Filet de colin et sa sauce
Garniture	AB Blé	Purée de pommes de terre	Salade verte	Végétarien	Carottes vichy
Fromage	Fromage	AB Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Gâteau à la cannelle	Fruit	Salade de fruits	Pomme au four	Fruit
Goûter			Gâteau maison Lait Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.





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 légumes	Nouvel an chinois Nem	Velouté de panais et pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Macédoine vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel	Nuggets de Volaille	Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade Végétarien	AB Riz	Haricots verts à l'ail		Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc	Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco	Quatre-quarts	Yaourt du près Joly	Compote
Goûter			Pain Confiture Lait +chocolat		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.





Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Terrine de Provençale	Velouté de légumes	Betteraves vinaigrette	Rillettes de légumes	Salade d'endives croûtons échalotes
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus	Couscous boulette bœuf /merguez	Lasagnes de légumes	Bœuf à la flamande
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	Semoule Légumes à couscous	Végétarien	Pomme vapeurs
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Glace	Pain perdu	Fruit
Goûter			Gâteau aux fruits Lait Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

