

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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 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.

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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

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

Filet de colin
et sa sauce

Garniture

Blé

Purée
de pommes de terre

Salade verte

Végétarien

Carottes vichy

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Gâteau
à la cannelle

Fruit

Salade de fruits

Pomme
au four

Fruit

Goûter

Gâteau maison
Lait
Fruit



Fait maison

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.

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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



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



Fait maison

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.

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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



 Semoule Légumes à couscous

Végétarien

Pomme vapeurs

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Crêpe au sucre

Fruit de saison

Fromage

Pain perdu

Fruit

Goûter

Gâteau aux fruits
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.