

MENU

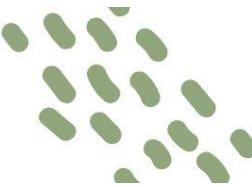


Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette Macédoine vinaigrette	Velouté de légumes Carottes râpées	Salade de chou rouge Salade de thon maïs	Terrine de campagne Terrine de légumes
Plat	Quiche au fromage Sauté de dinde au curry	Poisson du jour Steak Haché au jus	Calamars à la romaine Bœuf Bourguignon	Aiguillette de poulet au paprika Poisson du jour
Garniture	Petit pois Riz	Pommes rissolées Haricots Verts	Purée Carottes à la crème	Coquillettes Brocolis
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Galette des rois Yaourt Fruit de saison	Fromage Blanc confiture Compote Fruit de saison	Tarte aux pommes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille Fruit de saison

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.



MENU

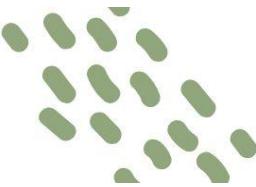


Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Velouté de Butternut Salade de pâtes au surimi mayonnaise	Velouté de Céleri-Pomme de terre Salade verte dés de jambon et Emmental	Salade d'endives aux noix Potage de légumes	Poireaux vinaigrette Feuilleté au fromage
Plat	Saucisses fumées Curry de lentilles vertes	Poisson du jour sauce Aneth Emincé de porc à l'estragon	Marengo de dinde Gratin de choux fleurs au fromage	Merguez Poisson du jour
Garniture	Lentilles Carottes	Choux de Bruxelles Riz	Penne Haricots beurres à l'ail	Boulgour Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crème chocolat Crème vanille Fruit de saison	Gâteau marbré Yaourt Fruit de saison	Clafoutis aux pommes Semoule au lait chocolat Fruit de saison	Moelleux au citron Salade de fruits Fruit de saison

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.



MENU

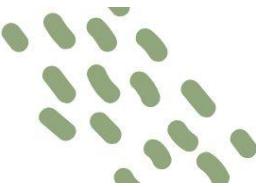


Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Potage de légumes Carottes râpées au citron	Céleri rémoulade Choux fleurs vinaigrette	Velouté de Carottes Saucisson à l'Ail	Salade Verte Emmental Maïs Betterave Vinaigrette
Plat	Bolognaise au bœuf Gratin de pâtes au cheddar	Poisson pané Sauté de bœuf à la moutarde	Sauté de Porc à l'Estragon Gratin de Patates Douces	Couscous au Poulet Poisson du jour
Garniture	Pâtes Carottes vichy	Purée de pomme de terre Petits pois	Riz Brocolis	Semoule Légumes de Couscous
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Novly caramel Fromage blanc au miel Fruit de saison	Gâteau à la vanille Salade de fruits Fruit de saison	Fruits Frais Beignet aux Pommes Compote	Riz au Lait au Chocolat Fruit de Saison Pomme au Four Caramélisé

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.



MENU



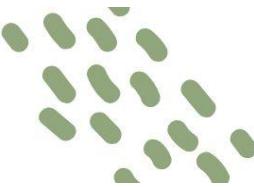
Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Potage de Légumes Macédoine Mayonnaise	Nouvel an chinois Cocktail de Crevettes Mayo Nem	Salade Coleslaw Chou Chinois Vinaigrette	Céleri Vinaigrette Macédoine Mayonnaise
Plat	Nuggets de Volaille Quiche aux Fromages	Porc au Caramel Poisson sauce Soja	Lasagne Epinard Mozzarella Dinde Sauce Tomatée	Poisson du Jour Pâtes à la Carbonara
Garniture	Chou-Fleur Gratiné Pomme Vapeur	Riz Poêlée de Champignons	Semoule Haricots Verts	Pâtes Carottes à la Crème
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Salade de Fruits Fruit de Saison Compote Pomme Banane	Flan Coco Fruit de Saison Litchi au Sirop	Gâteau à la Vanille Fruit de Saison Salade de Fruits	Beignet Chocolat Fruit de Saison 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.





MENU



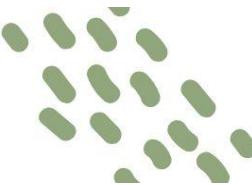
Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Terrine de Saumon Terrine de Légumes	Velouté de Carottes au Curry Œuf Mayonnaise	Duo de Carottes et Panais Râpés Rillettes de Thon	Velouté de Légumes Salade Verte Oignons Rouge et Maïs
Plat	Dos de Colin Sauce Citronnée Chipolatas aux Herbes	Gratin de Tortis à la Mimolette Sauté de Porc au jus	Dinde du Basilic Omelette au Fromage	Bœuf Carottes Poisson Meunière
Garniture	Pommes Rissolées Petits Pois	Tortis Brocolis	Blé Haricots Verts	Pomme Vapeur Carottes
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crêpes à la Confiture Crêpes au Sucre Fruit de Saison	Salade de Fruits Fruit de Saison Compote	Smoothie Banane Fruit de Saison Fromage Blanc Confiture	Gâteau à l'Ananas Fruit de Saison Yaourt Arômatisé

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.





MENU



Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Velouté de Poireaux Carottes & Pomme de Terre Pizza au Fromage	Salade de Pâtes au Surimi Salade de Riz aux Petits Légumes	Potage de Légumes Feuilleté au Fromage	Mousse de Canard Salade Verte aux Dés de Jambon
Plat	Pâtes à la Bolognaise Quiche au Patate Douce	Jambon Grill Gratin d'endives au Fromage	Rôti de Porc aux Olives Vertes Omelette au Fromage	Poisson du Jour Poulet Rôti Jus à l'Ail
Garniture	Coquillettes Piperade	Purée Epinard à la Crème	Riz Brocolis	Semoule Haricots Beurre
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Salade de Fruits Fruit de Saison Compote	Crème au Chocolat Fruit de Saison Crème à la Vanille	Île Flottante Fruit de Saison Salade de Fruits	Moelleux Noisettes Fruit de Saison Riz au 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.

