





Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Charcuterie	 Salade de lentilles, échalotes et herbes	Salade de chou rouge 	Velouté de Légumes 	REPAS AUTOUR DU MIEL Aumonière de chèvre et miel
Plat	Pavé de colin, bouillon citronné 	Paupiette de veau forestière 	Tartine chaude Savoyarde (Pomme de terre/fromage tartiflette) 	 Bœuf Bourguignon 	Aiguillettes de volaille laquées au miel et soja
Garniture	Pommes risolées	Haricots verts 	<i>Végétarien</i> Salade verte 	 Pâtes 	Poêlée de butternut au miel et romarin
Fromage	Emmental	Tomme	vache qui rit	Mimolette	Fromage
Dessert	Eclair au chocolat	Galette des rois	Salade de fruits frais	Yaourt fraise des pré Joly	Poire Rôtie au miel et pain d'épices maison
Goûter	Madeleine Compote poires  Lait bio	Pain Beurre Fruit	Biscuit Compote pommes Lait	Fan pâtissier Fruit	Biscuit Fromage blanc 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.



 Fait maison



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade d'endive et noix	Velouté de Butternut	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de brocolis pomme de terre et kiri	Salade verte croutons et mimolette vinaigrette balsamique
Plat	Filet de hoki sauce Aneth	Gratin de macaronis, courge et fromage	Baguettes façon Hot dog	Marengo de dinde	Goulash de bœuf
Garniture	Gratin de choux fleur et pomme de terre		Salade verte	Pennes	Frites
Fromage	Fromage		St nectaire	Coulommiers	Fromage
Dessert	Crème dessert vanille Pré Joly	Litchis et raisins au sirop	Œuf au lait	Liégeois chocolat maison	Compote de poires
Goûter	Pain confiture  Lait	Gâteau aux poires Lait	Pain Fromage Fruit	Biscuit Yaourt BIO de s pré joly	Pain beurre 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.



Fait maison



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Duo de carotte et celeri râpée fromage blanc	Potage poireaux pomme de terre	 Salade de lentilles vertes échalotte et herbes	Potage de légumes	Pâté de campagne cornichons
Plat	Sauté de porc à la moutarde	Quenelle de brochet gratiné sauce aurore	Croque monsieur	Parmentier pomme de terre et lentilles à la tomate et herbes	Colin roti thym et citron
Garniture	Pommes rissolées	Blé	Salade verte		Epinard à la crème
Fromage	Emmental	Tomme	mimolette		Camembert
Dessert	Fruit	Crème dessert vanille bio pré joly	Gâteau à la cannelle	Poire au chocolat	Fruit
Goûter	Pain Fromage Fruit	Madeleine Compote pommes fraise  Lait Bio	Biscuit  Yaourt vanille des prés Joly Fruit	Pain Confiture Lait	Gâteau à la banane Lait

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.



 Fait maison



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Salade de blé emmental petits légumes	Nouvel an chinois  Nem	Velouté de carottes cumin	Potage de légumes	Coleslaw
Plat	Nuggets de Volaille	Emincé de bœuf sauté à l'asiatique	Quiche aux fromages	Saucisses de volaille	Brandade de poisson au curry
Garnitur	Haricots verts à l'ail	Riz	<i>Végétarien</i> Salade verte	Fusilis au beurre	Salade verte
Fromage	Bleu	Fromage	Edam	Saint nectaire	Gouda
Dessert	Fruit	Gâteau coco	Gâteau à la vanille	Compote de poires	Riz au lait
Goûter	Pain Beurre Fruit	Biscuit Fromage blanc Lait	Pain Confiture Lait	Pain Fromage Compote pommes bananes	Cake au citron Lait

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	Rillettes et cornichons	Velouté de choux fleurs	Duo de carottes et Panais râpés	Betteraves vinaigrette	Salade d'endive croûton échalotte
Plat	Dos de colin sauce ciboulette	Confit de porc, jus miel, ail et thym	Couscous boulette bœuf /merguez	Gratin coquillettes, légumes et mozarella	Carbonade de Bœuf à la Flamande
Garnitur	Haricots beurre en persillade	Tortis	Semoule Légumes a couscous		Frites
Fromage	Coulommiers	mimolette	bleu		Camembert
Dessert	Crêpe au sucre	Crème dessert vanille pré joly bio	Gâteau à l'ananas	Compote pommes bananes	Fruit de saison
Goûter	pain beurre fruis	fruit Pain perdu lait bio	Pain Confiture Lait	Biscuit Yaourt framboise pré joly Fruit	Pain Fromage 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 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Chou blanc aux pommes vinaigrette moutarde miel	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes au surimi	Pâté de campagne	Salade verte, mimolette et croutons
Plat	Haut de cuisse de poulet forestière	Tortilla	Gratin d'endives au jambon	Cabillaud à la crème	Cordon bleu
Garniture	Semoule	oignons pomme de terre et fromages Salade verte		Carottes vichy	Frites
Fromage	Tomme	Fromage Végétarien	Fromage	Saint nectaire	Fromage
Dessert	Fruit	Ile flottante	Crème dessert Pré Joly	Semoule au lait	Fruit
Goûter	Madeleine Compote pommes lait	Pain beurre Lait	Biscuit Compote poires Lait	Flan pâtissier au chocolat Fruit	Biscuit Fromage blanc 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 16 au 20 février 2026 ALSH

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée	Salade de betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Velouté de légumes	Salade de perles légumes ciboulette	Velouté de carottes au cumin
Plat	Bouchée à la reine (dés de dinde)	Poisson meunière	Coquiflette	Pizza aux légumes et fromage	Rougail Saucisse
Garniture	Salade	Purée de carottes	Salade	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petite suisse
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Marbré vanille chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison
Goûter	Pain Fromage Fruit	Pain Confiture Lait	Biscuit Compote Yaourt	Pain Confiture Lait	Gâteau à l'orange et pépite de chocolat Lait

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.



Fait maison



Semaine du 23 au 27 février 2026 ALSH

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Taboulé aux agrumes	Pâté de foie	Velouté de légumes	Salade strasbourgeoise	Velouté de lentilles au curry
Plat	Saucisse de volaille	Gratin de poisson et Pomme de Terre	Cordon bleu	Sauté de Bœuf	Omelette aux fromages
Garniture	Purée de brocolis	Salade verte	Haricots beurre	Carottes	Pommes Sautées et salade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petite suisse
Dessert	Fruit	Semoule au lait	Yaourt	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au chocolat Jus de fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau Marbré Salade de fruits Lait	Pain Confiture Lait

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.



Fait maison