



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 Macédoine vinaigrette	Bouillon de volaille Aux vermicelles	Carottes râpées	Salade aux croûtons & maïs	Terrine de poisson
Plat	Poisson pané	Steak haché Sauce cheddar	Tartine chaude Savoyarde (Pomme de terre, fromage Tartiflette)	  Bœuf Bourguignon	  Haut de cuisse De poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	 Végétarien	 Pâtes	 Riz créole
Fromage	Fromage	 Yaourt bio	Fromage blanc sucré	 Fromage à la coupe	 Yaourt aux fruits bio
Dessert	Galette des Rois Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte fine aux pommes Corbeille de fruits	Liégeois au chocolat Corbeille de fruits



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 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 Concombre à la crème	Velouté de butternut	Salade de pâtes & surimi	Endives à l'emmental	Carottes râpées	
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de merlu sauce aneth	Jambon grill sauce barbecue	Marengo de dinde	Baguette Façon hot-dog	
Garniture	Végétarien	AB Semoule	Purée de céleri & pommes de terre	AB Pennes	Frites	
Fromage	Fromage	AB Yaourt bio	Fromage	AB Fromage	Fromage	
Dessert	Mirabelles au sirop Corbeille de fruits	Crème chocolat Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits	Œufs au lait Corbeille de fruits	Liégeois vanille Corbeille de fruits	



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	Mercredi 21 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Céleri rémoulade Velouté de légumes	Salade de thon & maïs	Haricots blancs vinaigrette	 Potage de légumes		Pâté de campagne
Plat	Haché de veau Sauce tomate	 Sauté de bœuf à la moutarde	Croissant au jambon de dinde	Parmentier de patates douces & lentilles	 Pot-au-feu de la mer	
Garniture	Blé	 Purée de pomme de terre	Salade verte	 Végétarien		Légumes assortis
Fromage	 Fromage	Fromage	Petit Suisse	 Fromage		Fromage
Dessert	Novly caramel Corbeille de fruits	Gâteau marbré Corbeille de fruits	Crème Spéculoos Corbeille de fruits	Fruits au sirop Corbeille de fruits		Poire au chocolat Corbeille de fruits



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	Mercredi 28 janvier		Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Bouillon de légumes aux vermicelles Potage de légumes	Nouvel an chinois Nem au poulet	 Velouté de légumes		Coleslaw	Céleri vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	 Bœuf sauce soja	Nuggets de volaille	 Brande de poisson au curry	Pâtes à la carbonara & emmental râpé	
Garniture	 Végétarien 	Nouilles sautées	Haricots verts À l'ail			
Fromage		Fromage	Fromage blanc	 Fromage		
Dessert	Crème praliné Corbeille de fruits	Gâteau coco Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt	



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	Mercredi 04 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Terrine de saumon Rosette beurre	Velouté de poireaux	œuf mimosa	Concombre vinaigrette	Salade d'endive, emmental & croûtons	
Plat	Dos de colin Sauce citronnée	Rôti de porc au jus	Couscous boulette de bœuf & merguez	Quiche sans pâte Au butternut	Bœuf à la Flamande	
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	Légumes à couscous & semoule	Végétarien Salade verte	Pommes vapeur	
Fromage	Fromage	Yaourt bio	Fromage	Petit Suisse	Fromage	
Dessert	Crêpe au sucre Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits	Glace Corbeille de fruits	Pain perdu Corbeille de fruits	Ananas caramel Corbeille de fruits	



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



Week of 09 to 13 February 2026

Lundi 09 février		Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Vouillon de légumes aux vermicelles	Salade de riz Aux petits légumes	Chou blanc aux pommes	Toast de chèvre chaud & salade verte	 Salade verte
Plat	 Pizza bolognaise (mozzarella, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives Au jambon de dinde	Paupiette de veau	Tortilla aux oignons caramélisés, pommes de terre & fromages	Burger Fish
Garniture	 Salade verte		Petit pois	Végétarien 	Frites
Fromage		 Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote Corbeille de fruits	Crème chocolat Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits	Île flottante Corbeille de fruits	Petit pot de glace Corbeille de fruits



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**



Week of February 16 to 20, 2026

Lundi 16 février		Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée	Velouté de potimarron	Salade de cervelas	Bouillon de volaille	Salade de pomme de terre & ciboulette	Salade verte & dés de fromage
Plat	Bouchée à la reine (Dés de dinde)	Blanquette de poissons	Coquiflette	Curry japonais aux légumes (légumes au bouillon curry & fond)	Rougail saucisses
Garniture	AB salade verte	AB Purée de carottes	AB salade verte	Boulgour Végétarien	AB Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	AB Yaourt
Dessert	Liégeois chocolat Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits	Marbré chocolat vanille Corbeille de fruits	Tarte fine aux spéculoos Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Corbeille de fruits



Our menus are validated by our dietitian-nutritionist, susceptible to be modified according to the supplies, susceptible to contain allergens. For more information, please contact the chef de cuisine.

All our meats (beef, veal, pork, lamb, poultry) are fresh, raised and slaughtered in France, except for the minced meat for health reasons (frozen). The beef meat is from meat breeds.



Made at home



Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Taboulé d'hiver Taboulé aux agrumes	Pâté de foie	Salade de perles Au thon	Cake aux olives	Salade de tortis Aux petits légumes
Plat	Saucisse de volaille	Gratin de poissons & pommes de terre	Cordon bleu	Bœuf carottes	Omelette aux fromages
Garniture	Lentilles & carottes	Salade verte	Haricots beurre		Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt bio	Fromage blanc	Petit Suisse
Dessert	Compote Corbeille de fruits	Semoule au lait Corbeille de fruits	Compote Corbeille de fruits	Panna cotta aux fruits rouges Corbeille de fruits	Eclair au chocolat Corbeille de fruits



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