

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Entrée
Betterave vinaigrette
Macédoine vinaigrette
Chou-fleur vinaigrette

Mardi 06 janvier

Velouté de légumes
Harcots verts vinaigrette
Carottes à la marocaine

Mercredi 07 janvier

Carottes cake
Cake jambon fromage
Cake jambon olive

Jeudi 08 janvier

Céleri rémoulade
Coleslaw
Radis noir râpé

Vendredi 09 janvier

Salade verte emmental
Salade verte gouda
Endives et mimolette

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Steak haché de veau
Sauce cheddar
Filet de colin au citron



Omelette au fromage
Omelette aux herbes

Tartine Savoyarde
Tartine Thon tomate

Bœuf Bourguignon
Œufs durs
Sauce durore

Poisson pané
Sauce tartare
Filet de cabillaud
Beurre blanc

Pommes rissolées

Petits pois
Carotte

Salade verte

Pâtes

Haricots verts persillés

Camembert

Comté

Emmental

Bûche chèvre

Galette des rois
Brioche des rois
Corbeille de fruits

Assortiments
De fruits de saison

Abricots au sirop
Pêches au sirop
Corbeille de fruits

Fromage blanc au miel
Fromage blanc confiture
Corbeille de fruits

Tarte aux poires
Tarte aux pommes
Corbeille de fruits

Végétarien

Comté

Petit suisse

Emmental

Bûche chèvre

BON APPÉTIT !

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



LA
VILLE AUX
DAMES

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
Salade de perle maïs & carottes
Taboulé

Velouté brocolis pomme de terre
Carottes râpées
Brocolis vinaigrette

Rillettes de thon
Rillettes de sardines
Surimi, mayonnaise

Betterave vinaigrette
Poireau vinaigrette
Haricots verts vinaigrette

Chou rouge aux pommes
Chou blanc aux raisins
Chou chinois aux noix

Plat

Curry de lentilles à la courge
Tajine de pois chiches Et légumes

Filet de cabillaud
Sauce estragon
Cassolette de poisson

Jambon Grill
Sauce Barbecue

œufs durs
Sauce mornay

Bœuf au paprika
Parmentier de lentilles

Cordon bleu
Poisson meunière

Garniture

Végétarien

Yaourt nature

Semoule

Purée de céleri

Pennes

Carottes braisées

Fromage

Assortiments De fruits de saison

Crème vanille

Crème chocolat
Corbeille de fruits

Bûche mélangée

Morbier

Petit suisse

Dessert

Assortiments De fruits de saison

Assortiments De fruits de saison

Yaourt nature

Yaourt aromatisé
Corbeille de fruits

Clafoutis aux pommes
Clafoutis aux poires
Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

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

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 cru
Sauce yaourt
Bâtonnet de carottes
Sauce fromage blanc
Rondelles de radis noir

Salade Piémontaise
Salade de pomme
De terre au thon
Salade pomme de terre
Olive emmental

Salade de lentilles
Salade
de haricots blancs
Salade
de haricots rouges

Velouté de petits pois
Champignons à crème
Betteraves aux pommes

Terrine de campagne
Mousse de foie
Œuf dur mayonnaise

Plat

Brandade de poisson
Gnocchis gratinés
Sauce tomate

Sauté de porc
À la moutarde
œufs brouillés

Saucisses de volaille
Filet de hoki
Au citron

Lasagnes
Ricotta - épinards
Pâtes
À la mexicaine

Pot au feu
Pot au feu de la mer

Garniture

Salade verte

Julienne
De légumes

Pommes rissolées

Légumes assortis

Fromage

Carré Ligueil

Comté

Yaourt nature

Cantal

Brie

Dessert

Compote pomme framboise
Compote pomme abricot
Corbeille de fruits

Assortiments
Fruits de saison

Assortiments
Fruits de saison

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc au sucre
Corbeille de fruits

Poire au thé
Ananas au sirop
Corbeille de fruits

Végétarien

BON APPÉTIT !

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

Terrine de légumes
Mousse de betteraves
Crème de chou-fleur

Bouillon de volaille
Aux petits légumes
Carottes au sésame
Concombre thaï

Chou blanc vinaigrette
Chou rouge vinaigrette
Chou chinois vinaigrette

Cervelas
Saucisson à l'ail
Thon au St Morêt

Salade mélée
aux croûtons
Salade verte au maïs
Salade d'endives
aux raisins

Plat

Falafels
Galettes d'avoine
Au fromage

Porc au caramel
Poisson laqué
Au miel

Nuggets de Volaille
Nuggets de poisson

Gratin de poisson
Et fruits de mer
Filet de colin
Sauce safranée

Pâtes
à la carbonara
Pâtes végétariennes
façon bolognaise

Garniture

Purée de carotte

Nouilles sautées
et petits légumes

Haricots verts
à l'ail

Riz pilaf

Fromage

Petit suisse

Tomme blanche

Bûche chèvre

Saint Nectaire

Yaourt nature

Dessert

Beignet aux pommes
Beignet au chocolat
Corbeille de fruits

Pana cotta coco
Pana cotta mangue
Corbeille de fruits

Riz au lait, sauce caramel
Riz au lait, sauce chocolat
Corbeille de fruits

Assortiment
De fruits de saison

Quatre quarts vanille
Quatre quarts chocolat
Corbeille de fruits

Végétarien

Petit suisse

BON APPÉTIT !

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

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

Jambon blanc
Mortadelle
Pain de poisson

Velouté de panais
Velouté de légumes
Velouté de poireaux

Terrine saumon fumé
Terrine océane
Terrine provençale

Haricots verts vinaigrette
Brocolis vinaigrette
Carottes marocaines

Salade verte aux noix
Mâche aux croûtons
Endive aux pommes

Plat

Filet de hoki
Sauce crevettes
 Cœur de Merlu
Sauce ciboulette

Escalope de porc
Charcutière
Tortis
Sauce fromagère

Couscous
Boulette - merguez
 Couscous
De poisson

Omelette
Pomme de terre
 Omelette
Au fromage

Bœuf à la Flamande
Beignet de calamar

Garniture

Epinards à la crème

Tortis

Semoule
Légumes couscous

Jardinière
De légumes

Pomme de Terre
vapeur

Fromage

Emmental

Comté

Camembert

Petit suisse

Tomme grise

Dessert

Crêpe au sucre
Crêpe au chocolat
Corbeille de fruits

Smoothies fruits rouge
Smoothie banane
Corbeille de fruits

Assortiment
De fruits de saison

Salade
de fruits frais
Corbeille de fruits

Fromage blanc confiture
 Fromage blanc au sucre
Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

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.

AU MENU



Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

Mercredi 11 février

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée

Velouté de carottes
Céleri rémoulade
Poireaux vinaigrette

Salade de pâtes surimi
Salade de pâtes jambon
Salade de pâtes thon

Carotte râpée
Céleri vinaigrette
Radis noir râpé

Terrine de légumes
Haricot vert vinaigrette
Betteraves vinaigrette

Rillettes
Terrine campagne
Terrine océane

Plat

Pizza raclette
Pizza 4 fromages

Paupiette de veau
au jus
Paupiette de poisson

Saucisse de Toulouse
Filet de colin
Sauce agrume

Mac & Cheese
Lasagnes
Bolognaise de lentilles

Parmentier
D'effiloché de bœuf
Brandade
de poisson

Garniture

Salade verte

Haricots persillés

Lentilles vertes

Salade verte

Fromage

Yaourt nature

Coulommiers

Cantal

Petit suisse

Dessert

Assortiment
De fruits frais

Flan pâtissier vanille
Flan pâtissier chocolat
Corbeille de fruits

Petits suisse natures
Petits suisses aromatisés
Corbeille de fruits

Compote pomme
Compote poire
Corbeille de fruits

Crème fraise tagada
Crème carambar
Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

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