





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			Terrine de poisson maison
Plat	Poisson pané	steak haché sauce cheddar	Tartine chaude Savoyarde (Pomme de terre/fromage tartiflette)	 Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Salade verte	 Pâtes	Riz Créole
Fromage	Fromage		Petit suisse Végétarien	Fromage	
Dessert	Galette des rois	Compote	Fruit	Tarte au citron	Fromage blanc confiture
Goûter			Moelleux chocolat Compote pomme 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 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perles ciboulettes et crème	Velouté De poireaux pommes de terre	Rillettes de thon	Endives aux pommes	
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth	Jambon blanc Sauce barbecue	Marengo de dinde	Hot dog
Garniture		Chou de Bruxelles	Purée de céleri	 Pennes	Frites
Fromage	Fromage	 Végétarien			 Fromage
Dessert	Mirabelles au sirop	Crème chocolat	Salade de fruits	Œuf au lait Au coulis de caramel	Liégeois vanille
Goûter			Gâteaux aux poires 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 19 au 23 janvier 2026


	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Carottes râpées ciboulettes		 Salade de lentille échalotte	Velouté De butternut	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 	Pot au feu De la mer
Garniture	 Blé	Purée de pommes de terre	Salade verte	 Végétarien	Légumes assortis
Fromage		 Fromage		 Petit suisse	
Dessert	Novly caramel	Marbré	Crème au nutella	Fruit frais	Poire au chocolat
Goûter			Flan pâtissier Yaourt 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.



Vendredi 30 janvier

Entrée	Velouté de carottes cumin	Nouvel an chinois Nem		Coleslaw	Macédoine mayonnaise
Plat	Quiche aux fromages doux	Nouilles sautées au bœuf	Nuggets de Volaille	Brandade de poisson au curry	 Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade		Haricots verts à l'ail		Emmental râpé
Fromage	Végétarien		Fromage blanc		
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco	Quatre-quarts	Gâteau aux poires	Compote
Goûter			Mini viennoiseries Compote pomme 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.





Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée		Velouté de poireaux vache qui rit	Betteraves vinaigrette		Salade d'endives croûtons échalotes
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus	Couscous boulette bœuf /merguez	Parmentier de chou-fleur et lentilles blonde	Bœuf à la flamande
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	Semoule Légumes à couscous	Végétarien	Pomme vapeurs
Fromage	Fromage			Yaourt nature	
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Yaourt bio	Brioche perdue	Gâteau à l'ananas
Goûter			Cake au citron Lait 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	Velouté poireaux carottes pomme de terre	 Salade de riz aux petits légumes		Feuilleté fromage	
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives au jambon	Nuggets de volaille	Tortilla oignons caramélisés et fromages	Burger Fish
Garniture	Salade		 Petits pois	Salade verte	Frites et ketchup
Fromage			Fromage	 Végétarien	Fromage
Dessert	Compote	Crème dessert à la vanille	Salade de fruits	Ile flottante	Fruit
Goûter			Moelleux banane Compote pomme poire 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 16 au 20 février 2026

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée		Mortadelle	Velouté de légumes	Salade auvergnate (salade, morbier pommes et noix)	Carottes râpées
Plat	Bouchée à la reine (des de dinde)	Poisson meunière	Coquiflette	Curry japonais aux légumes (légumes au bouillon curry et fond)	Rougail Saucisse
Garniture	Salade	Purée de carottes	Salade verte	Boulgour	Riz
Fromage	Fromage			Végétarien	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Marbré vanille chocolat	Chausson aux pommes	Fruit de saison
Gôûter			Pain et beurre Compote pomme fraise Yaourt		

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 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée		Pâté de foie		Cake  au fromage	Salade de tortis tricolore aux petits légumes 
Plat	Chipolatas au jus	Gratin de poisson 	Cordon bleu	Bœuf carottes 	Omelette au fromage 
Garniture	Purée  de pomme de terre	Salade verte	Haricots beurre 		Salade 
Fromage	Fromage		Fromage		 Végétarien 
Dessert	Compote	Semoule au lait 	Fruit de saison	Banane 	Eclair au chocolat
Goûter			Gâteau au chocolat  Jus de fruit Yaourt aromatisé		

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.

