



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)		AB Bœuf Bourguignon			Filet de poulet Yassa	
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Salade verte		AB Pâtes			Riz Créo	
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 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 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	Rillette 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				 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 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 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 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 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier		Mardi 27 janvier		Mercredi 28 janvier		Jeudi 29 janvier		Vendredi 30 janvier	
Entrée	Velouté de carottes cumin	Nouvel an chinois				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 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

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

Yogourt nature

Dessert

Crêpe au sucre

Fruit de saison

 Yaourt bio

Brioche perdue

Gâteau à l'ananas

Goûter

Cake au citron
Lait
Fruit



Fait maison

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 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	Île flottante	Fruit
Goûter			Moelleux banane Compote pomme poire 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.



Fait maison



Semaine du 16 au 20 février 2026

Lundi 16 février		Mardi 17 février		Mercredi 18 février		Jeudi 19 février		Vendredi 20 février	
Entrée			Mortadelle <th></th> <th>Velouté de légumes</th> <th></th> <th>Salade auvergnate (salade, morbier pommes et noix)</th> <th></th> <th>Carottes râpées</th>		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
Goûter				Pain et beurre Compote pomme fraise 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.



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