



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier		Mardi 06 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette	Velouté de légumes Salade de chou rouge	Carottes râpées Salade chou blanc	Flan de légumes Terrine de poisson maison
Plat	Steak Haché	Tartine savoyarde 	Poulet Yassa	Filet de poisson, Sauce à l'aneth
Garniture	Petits pois	Salade verte	Pâtes	Riz créole
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Galette des rois	Compote Fruit	Gâteau vanille Gâteau aux poires	Oreillons d'abricot 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



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Endives aux pommes Endives au bleu	Salade au Maïs Velouté de Butternut	<i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes		
Plat	Curry de lentilles à la courge	Jambon grill Sauce barbecue	Mélanger 4 oeufs et 250 g de sucre. Ajouter 2 càc d'extrait de vanille, 1 càc de muscade, 2 càc de cannelle et 180 g d'huile. Ajouter 250 g de farine et 1 paquet de levure, et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter 300 g de carottes râpées, et mélanger. Verser la préparation dans un moule huilé et fariné, et enfourner 30 minutes à 180 °C.		Pâté de foie Rosette
Garniture	Végétarien		Pennes	Marengo de dinde	Blanquette de poisson
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Régle-toi !	Purée de céleri	Frites
Dessert	Fruit Mirabelles au sirop	Crème caramel Crème Vanille		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
				Gâteau marbré Gâteau à l'ananas	Liégeois chocolat Liégeois vanille

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

des primaires



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier

Mardi 20 janvier

*Mange à ta faim,
et ressers toi
si tu as encore faim.*



Entrée
Carottes râpées ciboulette
Coleslaw

Salade fenouil et pommes
Haricots verts mimosa

Plat
Quenelle de brochet
sauce Aurore

Sauté de Bœuf à la
moutarde

Garniture
Blé

Pommes vapeur

Fromage
Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Dessert
Novly Caramel
Fruit

Gâteau à la cannelle
Gâteau à la vanille

Jeudi 22 janvier

Chou-Fleur vinaigrette
Brocolis en salade

Parmentier de patates
douces et lentilles

Vendredi 23 janvier

Friand au fromage
Taboulé aux agrumes

Pot au feu de la mer

Légumes vapeur

Végétarien

Fromage ou laitage

Crème au nutella
Crème au spéculos

Fromage ou laitage

Poire au chocolat
Pomme au four

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

des primaires



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée	Cœur de palmier au maïs Artichaut à l'espagnole	Nem	salade de lentilles à l'échalote Haricots blancs vinaigrette	Betteraves vinaigrette Betteraves et Féta
Plat	Tortilla pommes de terre et fromage	Nouilles sautées au bœuf	Nuggets de volaille	Brandade de poissons au curry
Garniture	Salade Végétarien	Fromage ou laitage	Haricots verts à l'ail	Fromage ou laitage
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Fruit Fruit au sirop	Gâteau coco	Œufs au lait Crème caramel	Compote Fruit

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

AU MENU

des primaires



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande	Velouté de poireaux « Vache qui rit » Salade au maïs		
Plat	Sauté de dinde à la provençale	Fajitas au bœuf et légumes	Duo de panais et carottes Rillettes de légumes	Salade d'endives et croûtons Salade au thon et oignons rouges
Garniture	Haricots verts	Salade verte	Couscous Végétarien	Poisson au beurre blanc
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Semoule Végétarien	Riz pilaf aux petits pois et aromates
Dessert	Crêpe au sucre Crêpe au caramel	Fruit Compote	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
			Pudding au chocolat Pudding aux pommes	Compote pomme-poire Compote pommes cassis

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



Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Charades	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Chou blanc aux pommes Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes aux olives Salade de riz aux petits légumes	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.	Velouté de légumes Macédoine mayonnaise	Salade verte
Plat	Pizza 3 fromages	Bœuf à la flamande	Mon premier est l'autre nom pour un bus. Mon second est l'objet dans lequel le Père Noël range ses jouets. Mon tout est un légume qui croque sous la dent.	Confit de poitrine de porc	Burger au poisson
Garniture	Salade Végétarien		Tortis	Riz	Frites
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Fruit Compote	Crème au chocolat Crème à la vanille	Perseil - Carotte - Laitue	Île flottante Crème anglaise aux mirabelles	Fruit Buffet de desserts



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