



AU MENU



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	Bouillon de volaille vermicelles	Carottes râpées	Salade verte aux croûtons	Terrine de poisson maison
Plat	Poisson pané	Steak haché sauce cheddar	Tartine chaude Savoyarde	Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	(Pomme de terre/fromage tartiflette)	Haricots beurres	Riz Créo bio Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage bio	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Fruit	Salade de fruits	Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits
Gouter	Gâteau maison Compote Lait	Pain bio Confiture Lait	Pain bio Fruit Fromage	Flan pâtissier Fruit	Pain bio Petit suisse 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 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	AB Salade de blé aux petits légumes	Velouté de butternut	Rillette de thon	Endives au bleu	Salade verte noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth	Jambon blanc sauce barbecue	Marengo de dinde	Baguettes façon Hot dog ou Hot Dog
Garniture	Végétarien	Chou de Bruxelles	Purée de céleri	AB Pennes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage bio	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille	Compote	Œuf au lait	Liégeois vanille
Gouter	Pain bio Confiture Lait	Gâteau aux poires Lait	Pain bio Fromage Lait	Lait Cake au fruits confits Compote	Semoule au lait 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.





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 vinaigrette	Macédoine Vinaigrette	Haricots blancs vinaigrettes	Velouté de poireaux				Pâté de foie	
Plat	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	AB Blé	Purée de pommes de terre	Salade verte	Végétarien				Légumes assortis	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse				Fromage	
Dessert	Novly caramel	Marbré	Crème au nutella	Fruit frais				Poire au chocolat	
Gouter	Pain bio Fromage Fruit	Flan pâtissier Fruit	Pain bio Yaourt Fruit	Pain Confiture Lait				Gâteau à la 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.





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 au cumin	Nouvel an chinois Nem	Velouté de panais et pomme de terre		Coleslaw	Céleri vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées au bœuf et légumes	Nuggets de Volaille	Brandade de poisson au curry		Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade		Haricots verts à l'ail	Végétarien		Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc	Fromage		
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco	Quatre-quarts	Gâteau vanille	Compote Fruit	
Gouter	Mini Viennoiserie Lait Fruit	Pain bio Fromage blanc Fruit	Pain bio Compote Lait	Pain bio Fromage Fruit		Cake au citron 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.





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	Terrine de saumon	Velouté de poireaux vache qui rit		Betteraves vinaigrette		Duo de carottes et panais râpés		Salade d'endives croûtons échalotes	
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus		Couscous boulette bœuf /merguez		Parmentier de choux fleurs et lentilles blondes		Bœuf à la flamande	
Garniture	Epinards à la crème	Tortis		Semoule Légumes à couscous		Végétarien		Pomme vapeurs	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage		Petit suisse		Fromage	
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison		Glace		Brioche perdue		Gâteau à l'ananas	
Gouter	Crêpe Lait et chocolat	Fruit Pain perdu Yaourt		Biscotte Confiture Lait		Pain bio Yaourt Fruit		Pain 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 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	AB éco-responsable	Salade de riz aux petits légumes	AB éco-responsable	Choux blancs aux pommes	AB éco-responsable	Feuilleté fromage		Salade verte
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
Fromage		Fromage		AB éco-responsable	Fromage		AB éco-responsable	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit		Crème au chocolat		Fruit		Île flottante		Fruit
Gouter	Biscuit Compote Lait	AB éco-responsable	Pain Confiture Lait	AB éco-responsable	Pain Compote Fromage	AB éco-responsable	Flan pâtissier au chocolat Fruit		Biscuit Petit suisse 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.





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 potiron	Salade de cervelas	Bouillon de volaille	Salade pommes de terre ciboulette	Salade verte dès de fromage				
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 Végétarien	AB BIO-ORGANIC	Riz			
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	AB BIO-ORGANIC	Petit suisse			
Dessert	Liégeois chocolat	Compote	Marbré vanille chocolat	Chaussons aux pommes		Fruit de saison			
Goûter	Pain Fromage Fruit	Pain et chocolat Fruit Fromage blanc	Gâteau maison Compote Yaourt	Pain Confiture Lait	AB BIO-ORGANIC	Gâteau à l'orange et pépite de chocolat 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.





Semaine du 16 au 20 février 2026

Lundi 16 février		Mardi 17 février		Mercredi 18 février		Jeudi 19 février		Vendredi 20 février	
Entrée	Taboulé d'hivers	Pâté de campagne	Salade strasbourgeoise	Cake au fromage	Velouté de lentilles corail				
Plat	Saucisse de volaille	Gratin de poisson	Cordon bleu	Bœuf Carottes	Omelette au fromage				
Garniture	Purée de brocolis	Salade verte	Haricots beurres		Pommes sautées et salade				
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Petit suisse	Végétarien			
Dessert	Compote	Semoule au chocolat	Yaourt	Fruit de saison	Eclair au chocolat				
Goûter	Biscotte Lait Fruit	Gâteau au chocolat Jus de fruit	Pain Fromage Fruit	Marbré salade de fruits	Pain Confiture 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