



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 Macédoine vinaigrette	Bouillon de volaille vermicelles	Carottes râpées	Salade verte aux croûtons Salade thon maïs	Terrine de poisson maison Flan de légumes				
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 Créoile bio Végétarien				
Fromage	Fromage	Fromage bio	Petit suisse	Fromage	Fromage				
Dessert	Galette des rois	Fruit Compote	Salade de fruits	Tarte aux pommes Tarte normande	Yaourt aux fruits Fromage blanc confiture				
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.





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 Salade de perles ciboulettes	Velouté de butternut	Rillette de thon	Endives au bleu Endives aux pommes	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	<i>Végétarien</i>	Chou de Bruxelles	Purée de céleri	AB Pennes	Frites	
Fromage	Fromage	AB Fromage bio	Fromage	Fromage	AB Fromage	
Dessert	Fruit Mirabelles au sirop	Crème vanille Crème chocolat	Compote	Œuf au lait Crème renversée	Liégeois vanille	
Gouter	AB Pain bio Confiture Lait	Gâteau aux poires Lait	AB 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 Carottes râpées ciboulettes	Macédoine Vinaigrette Salade de fenouil et pomme	Haricots blancs vinaigrettes	Velouté de poireaux Potage de légumes	Pâté de foie Pâté de campagne
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 Fruit	Marbré Gâteau à la cannelle	Crème au nutella	Fruit frais Fruits au sirop	Poire au chocolat Pomme au four
Goûter	AB Pain bio Fromage Fruit	Flan pâtissier Fruit	AB 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 Fruit au sirop			Quatre-quarts		Gâteau vanille Gâteau poire		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.



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	Terrine de saumon Terrine de légumes	Velouté de poireaux vache qui rit		Betteraves vinaigrette		Duo de carottes et panais râpés Rillettes de légumes		Salade d'endives croûtons échalotes Salade verte oignon rouge maïs	
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				Pomme vapeurs	
Fromage	Fromage	Fromage		 Fromage		Petit suisse		 Fromage	
Dessert	Crêpe au sucre Crêpe confiture	Fruit de saison Compote		Glace		Brioche perdue Pain perdu		Gâteau à l'ananas Ananas rôti	
Goûter	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 Bouillon de légumes	AB bio et local Salade de riz aux petits légumes Salade de pâtes au surimi		Choux blancs aux pommes		Feuilleté fromage Toast de chèvre chaud			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 Végétarien		Frites	
Fromage		Fromage	AB bio et local Fromage			AB bio et local Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit Compote	Crème au chocolat Crème à la vanille		Fruit		Île flottante Crème anglaise aux mirabelles		Fruit	
Goûter	Biscuit Compote Lait	AB bio et local Pain Confiture Lait	AB bio et local Pain Compote Fromage			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 pottiron	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		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.





AU MENU

fait
maison
cette semaine

VILLE DE SAVONNIERES

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