










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 Créole bio <i>Végétarien</i>
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
Goûter	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 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 blé aux petits légumes Salade de perles ciboulettes	Velouté de butternut	Rillettes 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	Végétarien	Chou de Bruxelles	Purée de céleri	 Pennes	Frites
Fromage	Fromage	 Fromage bio	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit Mirabelles au sirop	Crème vanille Crème chocolat	Compote	Œuf au lait Crème renversée	Liégeois vanille
Goûter	 Pain bio Confiture Lait	Gâteau aux poires Lait	 Pain bio Fromage Lait	Lait Cake aux fruits confits Compote	Semoule au 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.



Fait maison



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	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	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 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 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  Chou blanc  vinaigrette	Céleri vinaigrette  Macédoine  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	Gâteau coco 	Quatre-quarts 	Gâteau vanille  Gâteau poire 	Compote Fruit
Gôûter	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 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








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	Végétarien	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 rôtis
Goûter	Crêpe Lait et chocolat	Fruit Pain perdu Yaourt	Biscotte Confiture Lait	Pain bio Yaourt Fruit	Pain Fromage Fruit



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	 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	 Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Compote	Crème au chocolat Crème à la vanille	Fruit	Ile flottante Crème anglaise aux mirabelles	Fruit
Goûter	Biscuit Compote Lait	 Pain Confiture Lait	 Pain Compote Fromage	Flan pâtissier au chocolat Fruit	Biscuit Petit suisse 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.



Fait maison



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	 Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	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 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	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 Vegetarien
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 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