





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	Velouté de légumes	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)	 Pâtes	Riz Créole <i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage	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	Madeleine Compote Lait	Pain Confiture yaourt	Biscuit Fruit Lait	Flan pâtissier Fruit	Biscuit Petit suisse Jus d'orange

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 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	Carottes râpées 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	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Mirabelles au sirop	Crème vanille Crème chocolat	Compote	Œuf au lait Crème renversée	Liégeois vanille
Goûter	Pain Confiture Lait	Gâteau aux poires Lait	Pain Fromage Lait	Yaourt aromatisé Biscuit Jus de fruit	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	Salade lentilles échalotes	Velouté de poireaux	Pâté de foie Pâté de campagne
Plat	Colin 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	 Riz	Purée de pommes de terre	Salade verte	 Végétarien	Légumes assortis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Novly caramel	Marbré Gâteau à la cannelle	Crème au nutella	Fruit frais Fruits au sirop	Poire au chocolat Compote maison
Goûter	Pain Fromage Fruit	Cookie Fruit Yaourt	Gâteau aux pommes Yaourt Fruit	Pain beurre Miel Fruit	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.



 Fait maison



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Bouillon tomate vermicelles	Nouvel an chinois  Nem	Velouté de panais et pomme de terre	Coleslaw Céleri rémoulade	Betterave 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
Goûter	Mini Viennoiserie Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Fruit	Cake au citron Jus de fruit Fromage blanc

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	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 Cake aux pépites de chocolat Yaourt	Pain perdu Lait Jus de fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Pain Fromage 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 poireaux carottes pomme de terre Bouillon de légumes	Salade de riz aux petits légumes Salade de pâtes au surimi	Concombres à la crème	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 Salade de fruits	Ile flottante Crème dessert au chocolat	Fruit
Goûter	Madeleine Fruit Yaourt	Pain Confiture Lait	Biscuit Compote Lait	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 16 au 20 février 2026

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée	Velouté  de potimarron	Salade  de cervelas	Bouillon  de volaille	Salade pommes de terre ciboulette 	Velouté de carottes au cumin 
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		 Boulgour <i>Végétarien</i>	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Petit suisse
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Marbré  vanille chocolat	Tarte aux pommes 	Salade  de fruits frais
Goûter	Pain Fromage Fruit	Pain Confiture Lait	Biscuit 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 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 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