



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier		Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
<b>Entrée</b>	Betterave vinaigrette	Bouillon de volaille vermicelles	Carottes râpées	Velouté de légumes	Salade verte croutons maïs	
<b>Plat</b>	Poisson pané	Steak haché sauce cheddar	(Pomme de terre/fromage tartiflette)	Filet de poulet Yassa	Omelette aux pommes rissolées	
<b>Garniture</b>	Petits pois	Pommes rissolées	Salade verte	Riz créole		<b>Végétarien</b>
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage		Fromage		Fromage
<b>Dessert</b>	Galette des rois	Compote	Fruit	Tarte normande	Yaourt berme de l'airvaudais bio	



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	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perles ciboulette et crème	Velouté de brocolis pommes de terre	Rillettes de thon	Endives aux pommes	Concombres vinaigrettes
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce aneth	Sauté au porc au cidre	Marengo de dinde	Hot dog
Garniture	Végétarien	Choux de Bruxelles	Purée de céleri	Haricots verts	Frites
Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème dessert chocolat	Compote	Panna cotta	Liégeois vanille



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



Week of 19 to 23 January 2026

Lundi 19 janvier		Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<b>Entrée</b>	Chou-fleur vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Salade verte, maïs, croutons	Potage de légumes	Pâté de foie
<b>Plat</b>	Calamars à la romaine	Sauté de bœuf à la moutarde	Croissant au jambon de dinde	Parmentier de patates douces et lentilles	Dos de merlu sauce citron
<b>Garniture</b>	Riz	Salsifis braisés			Carottes vichy
<b>Fromage</b>	Fromage	Petit suisse sucré		Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit	Gâteau pain d'épice	Crème spéculoos	Fruit frais	Poire au chocolat

**BON APPÉTIT !**

Our menus are validated by our dietitian-nutritionist, susceptible to be modified according to the supplies, susceptible to contain allergens. For more information, please contact the chef de cuisine.

All our meats (beef, veal, pork, lamb, poultry) are fresh, raised and slaughtered in France, except for the minced meat for health reasons (frozen). The beef meat is from meat breeds.



Made at home



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 poulet	Velouté de panais et pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées aux petits légumes	Escalope de dinde à la crème	Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade Végétarien		Haricots verts à l'ail		Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau coco	Fromage blanc sucré	Fruit	Compote



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	Concombre fromage blanc ciboulette	Velouté de courgettes vache qui rit	Brocolis vinaigrette	Coleslaw	Bouillon aux vermicelles
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Rôti de porc aux herbes	Couscous boulette bœuf & Merguez	Lasagnes de légumes	Bœuf à la flamande
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	semoule Légumes à couscous	 <b>Végétarien</b>	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage		Petits suisses	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Yaourt sucré bio	Pain perdu	Ananas frais



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	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
<b>Entrée</b>	Velouté poireaux carotte pomme de terre	Salade de pommes de terre, œufs, mayonnaise	Choux blancs aux pommes	Toast chèvre chaud et salade verte	Salade composée (salade, emmental pommes et noix)
<b>Plat</b>	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin de choux-fleurs au jambon	Sauté de dinde tandoori	Tortilla pommes de terre Et fromage	Curry japonais aux légumes
<b>Garniture</b>	Salade		AB semoule		Boulgour Végétarien
<b>Fromage</b>					
<b>Dessert</b>	Compote	Crème chocolat	Fruit	Île flottante	Tarte fine aux pommes



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 16 au 20 février 2026

Lundi 16 février		Mardi 17 février	Mercredi 18 février		Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
<b>Entrée</b>	Velouté de potimarron	Rosette	Salade verte emmental	Bâtonnets carottes/concombre et sa sauce	Velouté de carottes du cumin	
<b>Plat</b>	Bouchée à la reine (dés de dinde)	Blanquette de poisson(carottes,poireaux)	Haut de cuisse de poulet rôti	Burger Fish	Rougail saucisse	
<b>Garniture</b>	Salade	Riz créole 	Purée de pois cassés	Frites	Boulgour	
<b>Fromage</b>						
<b>Dessert</b>	Liégeois vanille	Compote	Yaourt aromatisé	Fruit	Tarte compote	



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