











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  | Velouté de légumes  | Carottes râpées  | Salade croutons emmental  | Flan de légumes mayonnaise  |
| Plat | Poisson pané | Steak haché sauce brune | Tartine chaude Savoyarde (Pomme de terre/fromage tartiflette)   Bœuf Bourguignon  | Filet de poulet Yassa  | |
| Garniture | Petits pois | Pommes rissolées | Salade verte | Carottes |  Riz Créole |
| Fromage | Fromage | Fromage |  Petit suisse | Fromage | Fromage |
| Dessert | Galette des rois | Compote |  Fruit | Tarte normande aux pommes  | Fromage blanc confiture |
| Goûter | Madeleine Compote Lait | Pain Confiture Yaourt | Biscuit Compote Lait | Biscuit Petit Suisse Fruit | Flan pâtissier  Fruit Eau sirop |

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 | Velouté de butternut |  Salade pâte surimi | Endives aux pommes | Céleri rémoulade |
| Plat | Curry de lentilles et patate douce | Filet de cabillaud sauce estragon | Jambon Grill sauce Barbecue | Marengo de dinde | Hot Dog |
| Garniture | <i>Végétarien</i> | Chou de Bruxelles | Purée de céleri |  Pennes | Potatoes |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Mirabelle au sirop | Crème vanille | Salade de fruit | Crème au caramel | Liégeois chocolat |
| Goûter | Pain Confiture Lait | Gâteau aux poires Lait Sirop+eau | Lait Biscuit Compote | Pain Fromage Fruit | Semoule au lait Fruit Eau+sirop |

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 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 mayonnaise | Salade de haricots rouge maïs | Velouté de poireaux | Pâté de campagne |
| Plat | Quenelle de brochet sauce aurore | Sauté de bœuf à la moutarde ancienne | Croissant au jambon de dinde | Parmentier de lentilles | Choucroute |
| Garniture | Blé | Purée de pomme de terre | Salade verte | Salade verte Végétarien | |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Petit suisse | Fromage |
| Dessert | Novly caramel | Gâteau à la cannelle | Crème spéculoos | Fruit frais | Pommes au four |
| Goûter | Flan pâtissier Fruit Eau +Sirop | Pain Fromage Fruit | Biscuit Yaourt Fruit | Pain Confiture Lait | Gâteau à l'orange Yaourt Jus de 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 26 au 30 janvier 2026

| | Lundi 26 janvier | Mardi 27 janvier | Mercredi 28 janvier | Jeudi 29 janvier | Vendredi 30 janvier |
|-----------|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------|--|
| Entrée | Velouté de carottes cumin | Nouvel an chinois Nem | Velouté de légumes | Coleslaw | Céleri/pomme/noix |
| Plat | Quiche aux fromages | Nouilles sautées aux crevettes | Nuggets de Volaille | Brandade de poisson | AB Pâte à la carbonara |
| Garniture | Salade Végétarien | | Haricots verts à l'ail | Salade | Emmental râpé |
| Fromage | Petit suisse | AB Fromage | Fromage blanc | Fromage | |
| Dessert | Fruit de saison | Gâteau coco | Quatre-quarts | Gâteau poire | Compote |
| Goûter | Mini Viennoiserie Lait Fruit | Biscuit Fromage blanc Fruit | Biscuit Compote Lait | Pain Fromage Fruit | Jus de 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 | Friand au fromage | Bouillon légumes vermicelles | Betteraves mimosa | Carottes râpées à l'orange | Salade d'endive croûton échalotte |
| Plat | Dos de colin sauce citronnée | Escalope de porc au jus | Couscous boulette bœuf /merguez | Lasagnes fondue de poireaux | Bœuf à la Flamande |
| Garniture | Epinards |  Tortis |  Semoule Légumes à couscous | Végétarien | Pommes vapeurs |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Petit suisse | Fromage |
| Dessert | Crêpe au sucre | Fruit | Glace | Pain perdu | Gâteau à l'ananas |
| Goûter | Confiture Crêpe (sucre) Lait et chocolat | Compote Biscuit Yaourt | Pain Confiture Lait | 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 Dubarry  |  Salade de pâtes au surimi  | Chou rouge vinaigrette  | Œuf dur Mayonnaise  | Salade verte |
| Plat | Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate) | Gratin d'endives au jambon  | Nuggets de volaille |  Pates sauce tomate, emmenthal râpé  | Burger fish  |
| Garniture | Salade | | Petits pois |  Végétarien | Potatoes |
| Fromage | | Fromage | Fromage |  Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit |  Crème au chocolat Lait bio  | Salade de fruits | Ile flottante | Glace |
| Goûter | Madeleine Compote Lait | Pain Confiture Petit suisse | Biscuit Compote Lait | Flan pâtissier au chocolat Fruit Eau +Sirop | 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 butternut | Mortadelle | Bouillon de volaille | Salade pommes de terre, emmental et ciboulette | Salade verte dés de fromage |
| Plat | Bouchée à la reine (des de dinde) | Poisson meunière |  Coquiflette | Curry japonais aux légumes (béchamel fluide au curry) | Rougail Saucisse |
| Garniture | Salade | Purée de carotte | Salade verte |  Boulgour |  Riz |
| Fromage | Fromage |  Fromage | Fromage |  Fromage | Petit suisse |
| Dessert | Liégeois vanille | Fruit | Marbré vanille chocolat | Gâteau 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 Jus de fruits |

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.



| | Lundi 16 février | Mardi 17 février | Mercredi 18 février | Jeudi 19 février | Vendredi 20 février |
|-----------|--------------------------|--|--------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| Entrée | Taboulé aux agrumes | Pâté de foie | Salade strasbourgeoise | Cake au fromage | Velouté de lentilles |
| Plat | Chipolatas | Gratin de poisson | Cordon bleu | Bœuf Carottes | Tortilla au fromage et pomme de terre |
| Garniture | Purée de brocolis | Salade verte | Haricots beurre | | Salade Végétarien |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage blanc | Petit suisse |
| Dessert | Compote | Semoule au lait raisins secs | Yaourt | Fruit de saison | Eclair au chocolat |
| Goûter | Biscuit Lait Fruit | Gâteau au chocolat Jus de fruit Petit suisse | Pain Fromage Fruit | Marbré Salade de fruits Lait | 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