

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

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

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 Créo

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse
Végétarien

Fromage

Fromage

Dessert

Galette des rois

Compote

Fruit

Tarte normande
aux pommes

Fromage blanc
confiture

Gouter

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 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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

Végétarien

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

Gouter

Pain Confiture Lait

Gâteau aux poires Lait Sirop+eau

Lait Biscuit Compote

Pain Fromage Fruit

Semoule au lait Fruit Edu+sirop

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

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

Dessert

Novly caramel

Gâteau
à la cannelle

Crème spéculoos

Fruit frais

Pommes
au four

Gouter

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 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 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

Pâte à la carbonara

Garniture

Salade Végétarien

Haricots verts à l'ail

Salade

Emmental râpé

Fromage

Petit suisse

Fromage

Fromage blanc

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Gâteau coco

Quatre-quarts

Gâteau poire

Compote

Gouter

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 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

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

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
du 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

Gouter

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 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

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 Dubarry (chou fleur)

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

Île flottante

Glace

Gouter

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 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

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
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
Végétarien

Riz

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Liégeois vanille

Fruit

Marbré
vanille chocolat

Gâteau aux pommes

Salade de fruits frais

Gouter

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 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 16 au 20 février 2026 ALSH

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

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage blanc

Petit suisse

Dessert

Compote

Semoule au lait raisins secs

Yaourt

Fruit de saison

Eclair au chocolat

Gouter

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 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.

