







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	Bouillon de volaille vermicelles	Haricots rouges maïs	Salade aux croutons et au gruyère	Flan au fromage
Plat	Poisson pané	Stack haché sauce cheddar	Tartine chaude savoyarde	 Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petits pois	Pommes rissolées	Salade verte <i>Végétarien</i>	 Pâtes	 Riz Créole
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromages	Fromage
Dessert	Fruit	Galette des rois	Fruit	Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits
Goûter			Biscuit Compote 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 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de butternut	Salade pâtes surimi	Carottes râpées	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles corail à la courge	Filet de cabillaud sauce beurre blanc	Jambon Grill sauce barbecue	Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Végétarien	 Riz aux choux de Bruxelles	Purée	 Pennes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Mirabelle au sirop	Marbré	Compote	Œuf au lait	Liégeois vanille
Goûter			Pain Fromage Fruit	BON APPÉTIT !	

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

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Bouillon de tomates aux vermicelles	Macédoine vinaigrette	Salade de lentille échalotte	Pâté de foie	Potage de légumes
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Sauté de bœuf	Croissant au jambon de dinde	Cassolette de la mer	Parmentier de Patates douces et lentilles
Garniture	Blé	Purée de pommes de terre	Salade verte	Riz	Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Crème à la vanille	Quatre-quarts	Poire au chocolat	Fruit frais
Goûter			Biscuit Yaourt Fruit	<div>BON APPÉTIT !</div>	



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Bouillon de légumes vermicelle	Nouvel an chinois Nem	Velouté de butternut	Coleslaw	Betteraves
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées au bœuf	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	Gâteau coco	Banana bred	Gâteau à la vanille	Fruit
Goûter			Pain Confiture Lait +chocolat	 BON APPÉTIT !	

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 saumon	Velouté de carotte au curry	Betteraves vinaigrette	Salade haricots verts échalotes	Repas autour du miel Aumonière de chèvre et miel
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus	Couscous boulette bœuf /merguez	Parmentier choux fleurs lentilles blondes	Aiguillettes de volaille laquées au miel et soja
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis	 Semoule Légumes à couscous	Végétarien	Poêlée de butternut au miel et romarin
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	fromage
Dessert	Fruit de saison	Crêpe au sucre	Glace	Pudding	Poire rôtie au miel et cube de pain d'épices maison
Goûter			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

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Bouillon de légumes	Salade de pâtes au surimi	Velouté de pois cassé	Feuilleté fromage	Assiette complète
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		Pâtes	Salade verte Végétarien	Frites/ salade
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème au café	Fruit	Ile flottante	Fruit
Goûter			Biscuit Compote Lait		



Semaine du 16 au 20 février 2026

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée	Mortadelle	Velouté de poireaux	Bouillon de volaille aux vermicelles	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	Salade verte	Boulgour	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	Petit suisse
Dessert	Liégeois vanille	Compote	Marbré vanille chocolat	Gâteau à l'ananas	Fruit de saison
Goûter	Pain Fromage Fruit	Pain Confiture Petit suisse	Biscuit Compote Yaourt	Madeleine compote 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.



Fait maison



Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	 Taboulé 	Pâté de foi	Salade de perles  et thon à la crème	Cake aux olives 	Velouté  de lentilles corail
Plat	Saucisse de volaille	Gratin de poisson 	Cordon bleu	Bœuf Carottes 	Omelette au fromage 
Garniture	Brocolis	Salade verte	Haricots beurres		Pommes sautées 
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Petit suisse	 Fromage Végétarien
Dessert	Fruit	Semoule au lait 	Yaourt	Eclair au chocolat	 Fruits
Goûter	Biscuit 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