

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

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
Végétarien
Petit suisse

Pâtes

Riz Créoile

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromages

Fromage

Dessert

Fruit

Galette des rois

Fruit

Tarte
aux pommes

Yaourt aux fruits

Gouter

Biscuit
Compote
Lait

BON APPÉTIT !



Fait maison

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 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

Gouter

Pain Fromage Fruit

BON APPÉTIT !

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 19 au 23 janvier 2026

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

Gouter

Biscuit Yaourt Fruit

BON APPÉTIT !

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 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
du 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

Gouter

Pain
Confiture
Lait +chocolat

BON APPÉTIT !

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

Terrine saumon

Velouté de carotte au curry

Betteraves vinaigrette

Salade haricots verts échalotes

Repas autour du miel
Aumônière 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

Gouter

Pain Confiture Lait

BON APPÉTIT !

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

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

Île flottante

Fruit

Gouter

Biscuit
Compote
Lait

BON APPÉTIT !

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

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 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 23 au 27 février 2026

Lundi 23 février

Mardi 24 février

Mercredi 25 février

Jeudi 26 février

Vendredi 27 février

Entrée

 Taboulé

Pâté de foie

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

Dessert

Fromage

 Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage Végétarien

Gouter

Fruit

Semoule au lait

Yaourt

Eclair au chocolat

Fruits

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 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