

Menus du 5 Janvier au 13 Février 2026



| | Du 5 au 9 Janvier | Du 12 au 16 Janvier | Du 19 au 23 Janvier | Du 26 au 30 Janvier | Du 2 au 6 Février | Du 9 au 13 Février |
|----------|--|---|---|--|--|------------------------------------|
| LUNDI | Menu Végétarien | | | Menu Végétarien | | |
| | Betteraves rouges | | Potage à la tomate | Betteraves rouges | Potage d'antan | Carottes râpées |
| | Lasagne de légumes | Boulettes | Colin (MSC) | Curry de pois chiches | Poisson au citron (MSC) | Brandade de poisson (MSC) |
| | | Semoule Légumes couscous | Boulgour Julienne de légumes Sauce | Riz Sauce | Riz Sauce | Salade |
| MARDI | Yaourt nature sucré | Mimolette | Fromage blanc nature sucré | Liégeois chocolat | Crêpe au chocolat | Fromage blanc aux fruits |
| | | Fruit de saison | Menu Végétarien | | Menu Végétarien | Nouvel an chinois |
| | Emincé de poulet à l'estragon | Carottes râpées | Salade mexicaine | Calamars à la romaine | Salade florida | Samoussa de légumes |
| | Pommes sautées Salade Sauce | Chipolatas (P) | Palet mozzarella | Pommes de terre Salade Sauce tartare | Omelette | Sauté de poulet à l'ananas |
| MERCREDI | Camembert | Compote Pommes de terre | Purée Sauce dijonnaise | Edam | Coquillettes Sauce champignons Emmental râpé | Riz cantonnais Sauce |
| | Fruit de saison | Crème dessert chocolat | Salade de fruits | Fruit de saison | Fruit de saison | Tartelette mangue |
| | Salade mêlée | Hamburger | Céleri rémoulade | Merguez | Macédoine | Boulettes au curry |
| | Omelette | Potatoes Salade Ketchup | Paupiette de veau marengo | Semoule Piperade | Emincé de poulet au thym | Gratin de pommes de terre brocolis |
| JEUDI | Farfalles Sauce tomate Emmental râpé | Fruit de saison | Pennes Emmental râpé | Bûchette | Purée de légumes | Gouda |
| | Brassé aux fruits | Potage butternut | Flan chocolat | Flan pâtissier | Liégeois vanille | Compote |
| | Céleri rémoulade | Escalope de poulet au paprika | | Potage crecy | | Menu Végétarien |
| | Bœuf carottes | Macaroni Emmental râpé | Jambon (P) | Hachis parmentier | Hamburger | Potage du barry |
| VENDREDI | Pommes de terre Etuviée de carottes | Crème dessert vanille | Endives béchamel Pommes de terre Sauce Carré | Salade | Pommes américaines Salade Ketchup | Bolognaise végétale |
| | Nappé caramel | Menu Végétarien | Fruit de saison | Crème dessert caramel | Yaourt aromatisé | Spaghettis Emmental râpé |
| | Potage cultivateur | Friand au fromage | | Salade de haricots verts | | Crème dessert vanille |
| | Pépites de poisson (MSC) | Parmentier de lentilles à la patate douce | Coleslaw | Sauté de porc sauce barbecue (P) | Sauté de porc sauce charcutière (P) | Carbonade |
| | Riz jaune Sauce | Salade | Gratiné de poulet | Farfalles Emmental râpé | Boulgour Ratatouille | Pommes sautées Haricots verts |
| | Galette des rois | Yaourt aromatisé | Tortis | Yaourt nature sucré | Fromage frais | Brie |
| | | | Brassé aux fruits | | Fruit de saison | Fruit de saison |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés