

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 Betteraves rouges Lasagne de légumes Yaourt nature sucré	 Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Potage à la tomate Colin (MSC) Boulgour Julienne de légumes Sauce Fromage blanc nature sucré	Menu Végétarien Lanière de betteraves rouges Curry de pois chiches Riz Sauce Liégeois chocolat	Potage d'antan Poisson au citron (MSC) Riz Sauce Crêpe au chocolat	Carottes râpées Brandade de poisson (MSC) Salade Fromage blanc aux fruits
MARDI	Rôti de dinde à l'estragon Poisson à l'estragon Pommes rôties Salade Sauce Camembert Fruit de saison	Carottes râpées Chipolatas (P) Croque veggie à la tomate Compote Pommes de terre Mousse au chocolat	Menu Végétarien Céleri rémoulade Palet mozzarella Purée Sauce dijonnaise Salade de fruits	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Edam Fruit de saison	Menu Végétarien Salade florida Omelette Coquillettes Sauce champignons Emmental râpé Fruit de saison	Nouvel an chinois Samoussa de légumes Sauté de poulet à l'ananas Poisson à l'ananas Riz cantonnais Sauce Pâtisserie
MERCREDI	Radis + beurre Omelette Farfalles Sauce tomate Emmental râpé Brassé aux fruits	Timbale de poisson (MSC) Riz Fondue de poireaux Fromage frais Fruit de saison	Chou-fleur à la vinaigrette Paupiette de veau marenge Raviolis de légumes Pennes Emmental râpé Flan chocolat	Merguez Boulettes de soja Semoule Piperade Bûchette Flan pâtissier	Macédoine Emincé de poulet au thym Gratiné de poisson Purée de légumes Liégeois vanille	Boulettes au curry Falafels Gratin de pommes de terre brocolis Gouda Compote
JEUDI	Céleri rémoulade Bœuf carottes Crêpe au fromage Pommes de terre Etuvée de carottes Nappé caramel	Potage butternut Escalope de poulet au paprika Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Crème dessert vanille	Endive au jambon (P) Tarte aux poireaux Pommes de terre Sauce Vache picon Fruit de saison	Potage crecy Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Crème dessert caramel	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Potage du barry Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Crème dessert vanille
 VENDREDI	Potage cultivateur Pépites de poisson (MSC) Riz jaune Sauce Galette des rois	Menu Végétarien Macédoine Parmentier de lentilles à la patate douce Salade Yaourt aromatisé	 Coleslaw Gratiné de poulet Gratiné de poisson Tortis Brassé aux fruits	 Salade de haricots verts Sauté de porc sauce barbecue (P) Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Yaourt nature sucré	Rôti de porc sauce charcutière (P) Palets fromagers Boulgour Ratatouille Carré président Fruit de saison	Carbonade Croque veggie à la tomate Pommes sautées Haricots verts Brie Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Repas de substitution



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés