



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 Créole
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote	Fruit	Tarte normande aux pommes	Fromage blanc confiture
Goûter	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.



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	AB Salade de blé aux petits légumes	Velouté de butternut	AB 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
Goûter	Pain Confiture Lait	Gâteau aux poires Lait Sirop+éau	Lait Biscuit Compote	Pain Fromage Fruit	Semoule au lait 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.



Fait maison



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	AB Blé	Purée de pomme de terre	Salade verte	Salade verte Végétarien	Petit suisse
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Novly caramel	Gâteau à la cannelle	Crème spéculoos	Fruit frais	Pommes au four
Goûter	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 AB	Fromage blanc	Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco	Quatre-quarts	Gâteau poire	Compote
Goûter	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



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 au jus	Couscous boulette bœuf / merguez	Lasagnes fondue de poireaux	Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinards	Tortis	Semoule Légumes à couscous	Végétarien	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit	Glace	Pain perdu	Gâteau à l'ananas
Goûter	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.



Fait maison



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		Potatoes
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème au chocolat Lait bio	Salade de fruits	Île flottante	Glace
Goûter	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.



Fait maison



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
Goûter	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.



Fait maison



Semaine du 16 au 20 février 2026 ALSH

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée	AB Taboulé aux agrumes	Pâté de foie	Salade strasbourgeoise	Cake au fromage	AB 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		 Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	 Petit suisse
Dessert	Compote	Semoule au lait raisins secs	Yaourt	Fruit de saison	Eclair au chocolat
Goûter	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.



Fait maison