

Menus du 5 Janvier au 13 Février 2026



Sobrie Restauration

	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	BIO Boulettes	BIO Potage à la tomate	Menu Végétarien  Betteraves rouges	Bio Potage d'antan	Bio Carottes râpées
MARDI	Bio Lasagne de légumes	Bio Falafels	Bio Colin (MSC)  Boulgour Julienne de légumes Sauce	Bio Riz Sauce	Bio Poisson au citron (MSC)  Riz Sauce Légumes	Bio Salade
MERCREDI	Bio Yaourt nature sucré	Bio Mimolette	Bio Fruit de saison	Bio Fromage blanc nature sucré	Bio Liégeois chocolat	Bio Fromage blanc aux fruits
JEUDI	Bio Emincé de poulet à l'estragon	Bio Carottes râpées	Bio Chipolatas (P) Croque veggie à la tomate	Bio Salade mexicaine Palet mozzarella 	Bio Calamars à la romaine	Nouvel an chinois
VENDREDI	Bio Poisson à l'estragon Pommes sautées Salade Sauce Camembert Fruit de saison	Bio Compote Pommes de terre	Bio Crème dessert chocolat	Bio Purée Sauce dijonnaise Salade de fruits	Bio Pommes de terre Salade Sauce tartare Cantal AOP  Fruit de saison	Bio Coquillettes Sauce champignons Emmental râpé Fruit de saison
Samedi	Bio Salade esaü Omelette  Farfalles Sauce tomate Emmental râpé Brassé aux fruits	Bio Timbale de poisson (MSC)  Riz Fondue de poireaux Fromage frais Fruit de saison	Bio Potage butternut Escalope de poulet au paprika Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Crème dessert vanille	Bio Chou-fleur à la vinaigrette Paupiette de veau marengo Raviolis de légumes Pennes Emmental râpé Flan chocolat	Bio Merguez Falafels Semoule Piperade Bûchette Flan pâtissier Potage crecy Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Crème dessert caramel	Bio Boulettes au curry Falafels Gratin de pommes de terre brocolis Gouda Compote Menu Végétarien
Dimanche	Bio Crêpe au fromage Pommes de terre Etuvée de carottes Maroilles AOP  Nappé caramel	Bio Jambon (P) Tarte aux poireaux Endives béchamel Pommes de terre Sauce Carré Fruit de saison	Bio Saint nectaire AOP  Yogurt fermier 	Bio Coleslaw Gratiné de poulet Gratiné de poisson Tortis Brassé aux fruits	Bio Salade de haricots verts Sauté de porc sauce barbecue (P) Bolognaise de lentilles Farfallas Emmental râpé Yogurt nature sucré	Bio Spaghettis Emmental râpé Crème dessert vanille Carbonade Croque veggie à la tomate Pommes sautées Harcots verts Brie Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements