

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 Falafels Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Potage à la tomate Colin (MSC) Boulgour Julienne de légumes Sauce Fromage blanc nature sucré	Menu Végétarien Betteraves rouges Curry de pois chiches Riz Sauce Liégeois chocolat	Potage d'antan Poisson au citron (MSC) Riz Sauce Légumes Crêpe au chocolat	Carottes râpées Brandade de poisson (MSC) Salade Fromage blanc aux fruits
MARDI	 Emincé de poulet à l'estragon Poisson à l'estragon Pommes sautées Salade Sauce Camembert Fruit de saison	 Carottes râpées Chipolatas (P) Croque veggie à la tomate Compote Pommes de terre Crème dessert chocolat	Menu Végétarien Salade mexicaine Palet mozzarella Purée Sauce dijonnaise Salade de fruits	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Cantal AOP 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 Moelleux noix de coco
MERCREDI	Salade esau 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 marenco Raviolis de légumes Pennes Emmental râpé Flan chocolat	Merguez Falafels Semoule Piperade Bûchette Flan pâtissier	Macédoine Emincé de poulet au thym Gratin de poisson Purée de légumes Liégeois vanille	Boulettes au curry Falafels Gratin de pommes de terre brocolis Gouda Compote
JEUDI	Bœuf carottes Crêpe au fromage Pommes de terre Etuvée de carottes Maroilles AOP Nappé caramel	Potage butternut Escalope de poulet au paprika Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Crème dessert vanille	 Jambon (P) Tarte aux poireaux Endives béchamel Pommes de terre Sauce Carré Fruit de saison	Potage crecy Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Crème dessert caramel	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt fermier	Menu Végétarien Potage du barry Bolognaise de lentilles Spaghettis Emmental râpé Crème dessert vanille
 VENDREDI	Potage cultivateur Pépites de poisson (MSC) Riz jaune Sauce Galette des rois	Menu Végétarien Parmentier de lentilles à la patate douce Salade Saint nectaire AOP Yaourt fermier	 Coleslaw Gratiné de poulet Gratiné de poisson Tortis Brassé aux fruits	 Salade de haricots verts Sauté de porc sauce barbecue (P) Bolognaise de lentilles Farfalles Emmental râpé Yaourt nature sucré	 Sauté de porc sauce charcutière (P) Palets fromagers Boulgour Ratatouille Fromage frais 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

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés