



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				Terrine de poisson maison
Plat	Poisson pané	Steak haché sauce cheddar	Tartine chaude Savoyarde (Pomme de terre/fromage tartiflette)	AB Bœuf Bourguignon		Filet de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Salade verte	AB Pâtes		Riz Créole
Fromage	Fromage		Petit suisse Végétarien		Fromage	
Dessert	Galette des rois	Compote	Fruit		Tarte au citron	Fromage blanc confiture
Gouter				Moelleux chocolat Compote pomme 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 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier		Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perles ciboulettes et crème	Velouté De poireaux pommes de terre	Rillette de thon		Endives aux pommes	
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth	Jambon blanc Sauce barbecue	Marengo de dinde		Hot dog
Garniture		Chou de Bruxelles	Purée de céleri	 Pennes		Frites
Fromage	Fromage					 Fromage
Dessert	Mirabelles au sirop	Crème chocolat	Salade de fruits	Œuf au lait Au coulis de caramel		Liégeois vanille
Gouter			Gâteaux aux poires 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 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Carottes râpées ciboulettes		 Salade de lentille échalotte	Velouté De butternut	Pâté de foie
Plat	Gratin de Quenelle de brochet sauce aurore	Sauté de Bœuf à la moutarde	Croissant au jambon de dinde	 Parmentier de patates douces et lentilles	Pot au feu De la mer
Garniture	 Blé	Purée de pommes de terre	Salade verte	 Végétarien	Légumes assortis
Fromage		 Fromage		Petit suisse	
Dessert	Novly caramel	Marbré	Crème au nutella	Fruit frais	Poire au chocolat
Gouter			Flan pâtissier Yaourt 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





AU MENU

fait
maison
cette semaine



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			Coleslaw	Macédoine mayonnaise
Plat	Quiche aux fromages doux	Nouilles sautées au boeuf	Nuggets de Volaille	Brandade de poisson au curry	AB AGRICULTURE BIENNALE	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade		Haricots verts à l'ail			Emmental râpé
Fromage	Végétarien			Fromage blanc		
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco	Quatre-quarts	Gâteau aux poires		Compote
Gouter			Mini viennoiseries Compote pomme banane 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 (boeuf, 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 boeuf est issue de races à viande.



Fait maison