



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)	Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Salade verte	Pâtes	Riz Créole
Fromage	Fromage		 Petit suisse Végétarien	Fromage	
Dessert	Galette des rois	Compote	 Fruit	Tarte au citron	Fromage blanc confiture
Goûter			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.





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	Rillettes 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	 Végétarien			 Fromage
Dessert	Mirabelles au sirop	Crème chocolat	Salade de fruits	Œuf au lait Au coulis de caramel	Liégeois vanille
Goûter			Gâteaux aux poires Fromage Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiés 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.





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
Goûter			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.





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 bœuf	Nuggets de Volaille	Brandade de poisson au curry 	 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
Goûter			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 (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.

