



AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février		Mardi 03 février	Mercredi 04 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée		Velouté de poireaux vache qui rit	Betteraves vinaigrette			Salade d'endives croûtons échalotes
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus	Couscous boulette bœuf /merguez	Parmentier de chou-fleur et lentilles blonde	 Bœuf à la flamande	
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis	 Semoule Légumes à couscous	 Végétarien		Pomme vapeurs
Fromage	Fromage			Y'aourt nature		
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	 Yaourt bio	Brioche perdue		Gâteau à l'ananas
Gouter			Cake au citron Lait 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 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Velouté poireaux carottes pomme de terre	Salade de riz aux petits légumes		Feuilleté fromage	
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives au jambon	Nuggets de volaille	Tortilla oignons caramélisés et fromages	Burger Fish
Garniture	Salade		Petits pois	salade verte	Frites et ketchup
Fromage			Fromage	Végétarien	Fromage
Dessert	Compote	Crème dessert à la vanille	Salade de fruits	Île flottante	Fruit
Gouter			Moelleux banane Compote pomme poire 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



fait
maison
cette semaine



Semaine du 16 au 20 février 2026

Lundi 16 février		Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée		Mortadelle	Velouté de légumes	Salade auvergnate (salade, morbier pommes et noix)	Carottes râpées
Plat	Bouchée à la reine (des de dinde)	Poisson meunière	Coquiflette	Curry japonais aux légumes (légumes au bouillon curry et fond)	Rougail Saucisse
Garniture	Salade	Purée de carottes	Salade verte	Boulgour	Riz
Fromage	Fromage			Végétarien	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Marbré vanille chocolat	Chausson aux pommes	Fruit de saison
Goûter			Pain et beurre Compote pomme fraise Yaourt		

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 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée		Pâté de foie		Cake au fromage	Salade de tortis tricolore aux petits légumes
Plat	Chipolatas au jus	Gratin de poisson	Cordon bleu	Bœuf carottes	Omelette au fromage
Garniture	Purée de pomme de terre	Salade verte	Haricots beurre		Salade
Fromage	Fromage		Fromage		Végétarien
Dessert	Compote	Semoule au lait	Fruit de saison	Banane	Eclair au chocolat
Gouter			Gâteau au chocolat Jus de fruit Yaourt aromatisé		

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