



























Du lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026



Semaine 2

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	pizza	Carottes râpées Mais vinaigrette 	Salade de radis noir, cheddar, soja, fromage blanc, vinaigrette 	Crème de poireaux, pommes de terre, carottes, chou fleur  	Salade haricots verts, cervelas, emmental vinaigrette 
PLAT 	Nugget's végétales	Brandade de poisson (Plat protidique+légumes) 	Jambon sauce champignons 	Bolognaise 	Blanquette de dinde  
ACCOMPAGNEMENT 	Palets de légumes		Pommes vapeur  	Spaghettis 	Potée de légumes  
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Compote	Fruit  	Poire au chocolat	Fruit 	Galette des rois 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026



Semaine 3

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Riz thon mayonnaise 	Celeri, emmental et mayonnaise 	Salami beurre 	Frisée aux dés de fromage et œufs 	Crème de carottes oignons et potiron
PLAT	Sauté de porc chasseur 	Pâtes semi-complètes, Sauce tomate (plat protidique+légumes) 	Paupiette aux champignons 	Tartiflette (plat protidique+légumes) 	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes à l'ail 		Printanière de légumes 		Gratin de chou-fleur
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	
DESSERT	Fruit 	Purée de fruits 	Mousse au chocolat	Fruit 	Tarte aux pommes

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France








































Du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026



Semaine 4

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes râpées Mais vinaigrette 	Rillettes et cornichons  	Duo de céleri chou vert mayonnaise 	Piemontaise (PDT, mayonnaise, œufs, jambon, cornichons) 	Potage (poireaux, PDT carottes, oignons)  
PLAT 	Brandade de poisson (Plat protidique+légumes) 	Boulette de bœuf  	Galette saucisse  	Rôti de porc  	Cassoulet végétarien aux légumes  (Plat protidique+légumes)
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément  	Haricots verts  	Salade verte  	Brocolis au beurre  	Salade verte en agrément  
FROMAGE 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT 	Purée de fruits 	Fruit 	Entremet chocolat 	Fruit 	Flan nappé caramel

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français


























Fruits et légumes de France





Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Betteraves vinaigrette 	Pâtes cervelas, cornichons, vinaigrette, persil) 	Œuf mimosa (mayonnaise)	Carottes, chou verts, maïs, mayonnaise 	Potage (oignons, PDT, carottes, chou fleur), 
PLAT 	Rougaille de saucisses 	Filet de poisson du marché	Escalope à la crème 	Boulettes végétarienne à la tomate 	Hachis parmentier (Plat protidique+légumes) 
ACCOMPAGNEMENT 	Riz pilaf 	Gratin de courgettes 	Pdt sautées aux lardons et haricots beurre 	Gratin dauphinois 	Salade verte en agrément 
FROMAGE 		Fromage		Fromage	
DESSERT 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Fruit 	Compote 	Far breton 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français






























Fruits et légumes de France





Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Céleri, vinaigrette et fromage blanc  	Riz, mayonnaise, surimi, œuf 	Carottes râpées vinaigrette 	Crème potiron, carottes oignons PDT  	Haricots verts cheddar vinaigrette, Jambon   
PLAT 	Paupiette de veau	Pané au fromage	Sauté de porc à la moutarde 	Poulet rôti 	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Purée 	Haricots verts  	Pâtes 	Frites 	Duo de pommes de terre carottes 
FROMAGE 	Fromage 		Fromage	Fromage 	
DESSERT 	Liegeois	Crêpe	Pêche melba	Fruit 	Entremet chocolat 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France


































Du lundi 09 au vendredi 13 février 2026



Semaine 7

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Taboulé	Radis, carottes, vinaigrette 	Macédoine mayonnaise  	Céleri mayonnaise 	Friand au fromage 
PLAT 	Poisson pané	Sauté de dinde marengo  	Gratin de poisson aux petits légumes (plat protidique+légumes) 	Lentilles aux petits légumes  	Steack haché 
ACCOMPAGNEMENT 	Ratatouille  	Tortis 		Purée 	Gratin de chou fleur  
FROMAGE 	Fromage 		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT 	Fruit 	Eclair chocolat 	Fruit 	Beignet aux pommes	Purée de fruit  

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France
































Du lundi 16 au vendredi 20 février 2026



Semaine 8

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes râpées et cœurs de palmier vinaigrette  	Œufs durs sauce cocktail	Salade chou comté mayonnaise 	Velouté de légumes (poireaux, carottes, PDT)  	Frisée aux dés de jambon et emmental vinaigrette  
PLAT 	Pâtes à l'italienne au fromage et Sauce tomate (Plat protidique+légumes) 	Sauté de porc à la moutarde  	Filet de poisson du marché	Curry de bœuf haché 	Emincé de volaille  
ACCOMPAGNEMENT 		Quinoa 	Julienne de légumes 	Gratin de chou fleur  	Poêlée de légumes 
FROMAGE 			Fromage		
DESSERT 	Dés de poire et coulis de fruits	Crêpe confiture	Purée de fruit Bio 	Clafoutis 	Riz au lait 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français































Fruits et légumes de France





Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade de pâtes, surimi, mayonnaïse 	Céleri rémoulade 	Paté de campagne cornichon 	Salade verte croutons et vinaigrette  	Potage (carottes, poireaux, chou fleur, courge)  
PLAT 	Emincé de porc au paprika  	Couscous végétarien (plat protidique+légumes) 	Spaghettis au thon (plat protidique+légumes) 	Tartiflette (plat protidique+légumes)  	Poisson du jour au beurre blanc 
ACCOMPAGNEMENT 	Petits pois  	Semoule	Salade verte en agrément		Riz piperade 
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage 	Petits suisse	
DESSERT 	Fruit  	Crêpes 	Fruit 	Fruit 	Eclair chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

