



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	Creme 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	Poirre au chocolat	Fruit	Galette des rois

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



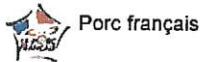
Plat végétarien



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  	Creme 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	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, mayonaise, 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





Du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026



Semaine 5

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



Boeuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 02 au vendredi 06 février 2026



Semaine 6

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



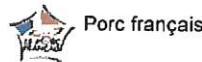
Plat végétarien



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



BLEU BLANC COEUR



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 coeurs 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



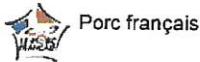
Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 23 au vendredi 27 février 2026



Semaine 9

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, mayonnaise 	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

