



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 5 au 9 janvier 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé oriental bio

Salade verte & croûtons



Carottes bio râpées vinaigrette

Salade piémontaise (dinde)  
(sans viande : œuf mayonnaise)

Escalope viennoise  
(sans viande : poisson pané citron)

Boulettes de soja tomate  
basilic

Bonne année

Rôti de dinde jus aux herbes  
(sans viande : nuggets de blé)

Filet de colin à l'indienne

Haricots verts persillés

Coquillettes



Purée de potiron

Gratin de choux fleurs

Coulommiers bio

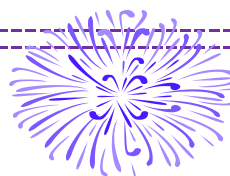
Vache qui rit bio

Petit suisse sucré

Cantal

Flan chocolat

Compote de pommes bio



Galette des rois à la frangipane

Fruit de saison



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 12 au 16 janvier 2026



Semaine du 12 au 18 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div> </div> <div> <p>Betteraves vinaigrette</p> </div>	<div> </div> <div> <p>Concombre bio tzatziki</p> </div>	<div> </div> <div> </div>	<div> </div> <div> <p>Salade verte</p> </div>	<div> </div> <div> <p>Saucisson à l'ail cornichon* (sans viande : surimi mayonnaise)</p> </div>
<div> </div> <div> <p>Sauté de porc* au paprika (sans viande : brandade de poisson)</p> </div>	<div> <p>Omelette</p> </div>	<div> </div> <div> </div>	<div> </div> <div> <p>Normandin de veau sauce tomate (sans viande : saucisses végétales bio)</p> </div>	<div> </div> <div> <p>Nuggets de poisson citron</p> </div>
<div> <p>Purée de pommes de terre</p> </div>	<div> </div> <div> <p>Petits pois carottes</p> </div>	<div> </div> <div> <p>Epinards bio à la crème</p> </div>	<div> </div> <div> <p>Blé bio curcuma</p> </div>	
<div> </div> <div> <p>Chanteneige bio</p> </div>	<div> <p>Yaourt aromatisé</p> </div>	<div> </div> <div> </div>	<div> </div> <div> <p>Saint Nectaire</p> </div>	<div> <p>Camembert</p> </div>
<div> </div> <div> <p>Fruit de saison</p> </div>	<div> <p>Gaufre liégeoise</p> </div>	<div> </div> <div> <p>Flan vanille</p> </div>	<div> </div> <div> <p>Compote pomme banane bio</p> </div>	



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 23 janvier 2026



## LUNDI

Salade de riz bio

Mijoté de bœuf  
(sans viande : pavé de poisson mariné)

Carottes persillées

Cantal

Compote pomme abricot bio

## MARDI

Céleris bio rémoulade

Tartiflette aux lardons\*  
(sans viande : tartiflette végétale)

Fruit de saison

## MERCREDI



## JEUDI

Salade iceberg

Chili sin carné

Semoule bio égrenée

Fromage fondu Croc'lait

Flan nappé caramel

## VENDREDI

Chou blanc bio mimolette

Filet de poisson meunière

Courgettes bio à l'italienne

Yaourt sucré bio

Gâteau moelleux au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Pizza fromage



Salade verte

Taboulé aux légumes

Bio gnocchis gratinés sauce tomate

Boulettes de bœuf bio au jus  
(sans viande : omelette sauce tomate)

Emincé de poulet au curry  
(sans viande : pavé de poisson huile d'olive citron vert)

Filet de colin sauce nantua

Haricots verts persillés



Riz bio parfumé

Julienne de légumes

Petit suisse aromatisé

Petit moulé nature



Pont l'évêque

Emmental

Fruit de saison

Mousse au chocolat  
(gélatine végétale : flan vanille)

Fruit de saison

Tarte flan pâtissier



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)


























CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 2 au 6 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Coleslaw bio	 Œuf mayonnaise	  	 Salade verte	 Salade de pommes de terre
Escalope de volaille aux petits oignons (sans viande : hoki en sauce)	 <u>Bio pâtes raviolis farcies épinards</u>		 Saucisses de Francfort* (sans viande : pané végétal)	 Colin doré au beurre
 Purée de brocolis			 Frites & ketchup	 Carottes braisées
Fromage fondu Le Carré	 Cantal		 Yaourt à la vanille bio (producteur local)	 Madame Loïk
 Crêpe chocolat noisette	 Fruit de saison bio		 Compote de poires	 Ile flottante
 Agriculture Biologique Europe CE2: Certification Environnementale Niveau 2	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Bœuf, volaille, porc français	 Pêche Responsable	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)