

# Menus du 05 au 09 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO Vinaigrette	Salade verte vinaigrette à l'échalotte	Salade de perles de pâtes napolitaines	Velouté de poireaux
Emincé de Poulet Sauce Maroilles  Pommes de terre sautées	Gratin de gnocchis au potiron et cheddar	Paupiette de veau Sauce moutarde à l'ancienne  Purée au lait	Sauté de Porc Sauce aux herbes  Lentilles et carottes BIO au jus Pommes de terre vapeur	Marmite de Lieu Sauce américaine  Riz BIO
Salade de fruits frais	Yaourt nature sucré BIO	Pomme	Flan caramel	Galette des rois frangipane

# Menus du 12 au 16 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade verte Vinaigrette Caesar	Friand au fromage	Velouté de potimarron	Salade de blé mimolette vinaigrette
Bouchées de tomates mozzarella emmental-ketchup	Roti de porc sauce paprika	Sauté de dinde sauce Niçoise	Filet de poisson pané	Croustade de volaille
Coquillettes BIO aux pois chiches	Purée de chou fleur frais et pommes de terre	Semoule BIO	Pommes de terre Vapeur Epinards	Pommes de terre country Mayo/ketchup
Crème dessert au chocolat	Camembert BIO Biscuit	Orange BIO	Yaourt aromatisé	Banane BIO



# Menus du 19 au 23 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO vinaigrette	Potage de potimarron	Macédoine de légumes	Carottes râpées BIO Vinaigrette à l'orange	Salade verte Vinaigrette à l'ancienne
Sauté de Bœuf Sauce champignons frais  Frites	Emincé de porc sauce curry, carottes  Semoule BIO	Cordon bleu   Piperade Quinoa BIO	Marmite de la mer Sauce cotriade  Haricots verts BIO Pommes de terre vapeur BIO	Croziflette au fromage à raclette
Kiwi BIO	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Île flottante	Gâteau au chocolat (farine BIO)

# Menus du 26 au 30 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave BIO Vinaigrette	Céleri rémoulade	Taboulé (semoule BIO)	
Cassoulet (saucisses de Strasbourg, saucisson)	Sauté de poulet Sauce Waterzoi	Steak de Veau	Omelette à l'emmental BIO	Bolognaise de Bœuf
Haricots du Nord Pommes de terre vapeur BIO	Riz BIO	Pommes de terre Country Mayo/Ketchup	Petit pois et pommes de terre vapeur	Pates et emmental râpées BIO
Saint Moret BIO  Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fromage blanc nature et vergeoise	Mimolette BIO	Fromage Orange BIO



# Menus du 02 au 06 Février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO vinaigrette	Salade Verte Vinaigrette a l'échalote	Carottes râpées BIO Vinaigrette à l'orange	Velouté de chou fleur frais	Salade coleslaw (carottes BIO chou) Vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Chipolatas	Chili con carné	Marmite de saumon Sauce ciboulette	Pizza au fromage (farine BIO)
Pommes de terre et poireaux BIO Sauce béchamel	Pommes de terre country Mayo/ketchup	Riz BIO	Spaghettis et emmental râpé BIO	
Crêpe sucrée	Liégeois au chocolat	Yaourt nature sucré	Edam BIO Biscuit	Fromage Poire

# Menus du 09 au 13 Février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Mortadelle	Betteraves BIO Vinaigrette	Œuf dur Sauce cocktail	Carottes râpées BIO Vinaigrette au citron
Saucisses de volaille	Fricassée de Merlu Sauce Nantua	Croque fromager Sauce italienne	Jambon	Gratin de pâte BIO (chorizo ,merguez et tomate)
Purée de potimarron et pommes de terre	Riz BIO aux petits légumes	Macaronis et emmental râpé BIO	Frites Salade Mayo/ketchup	
Pomme	Yaourt aromatisé	Banane	Compotes de pommes BIO	Cookie (farine BIO)