

Menus du 5 janvier au 13 février 2026

Légende:



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



Produits ou
ingrédients
labelisés

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 5 AU 9	CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	SALADE Verte VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule bio)
	CAPPELLETTIS CHILI SAUCE NAPOLITAINE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE	FILET DE POISSON PANÉ MSC	TARTIFLETTE *	AIGUILLETTES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY
	BRIE EN POINTE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	YAOURT SUCRÉ	BÛCHEtte DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)	PETITS POIS
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	PORE	COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	VERDE DE LAIT BIO (à portionner)
DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE	CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
	FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN	LASAGNES AU PESTO	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE	SAUCISSE DE STRASBOURG*	SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON TANDOORI
	ROSTIES DE POMMES DE TERRE		SEMOLLE BIO	CHOUCRUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE
	COULOMMIERS (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	SAMOS	YAOURT SUCRÉ
	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMME (sans sucre ajouté)	LIÉGOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À LA VANILLE (à portionner)
JANVIER	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)	ROULADE DE VOLAILLE	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
	BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS	QUENELLE NATURE SAUCE AURORE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de dinde, roulade de volaille)
	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO	CAROTTES (locales)	POMMES DE TERRE VAPEUR
	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	TOMME BIO (locale) (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	FROMAGE À RACLETTE
	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	FLAN VANILLE	COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	KAKI	GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)
DU 19 AU 23	COLESRAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE Verte VINAIGRETTE	CÉLERI (local, HVE) VINAIGRETTE
	FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON	OMELETTE	RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE	LASAGNES AU BOEUF	SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO
	SEMOLLE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES		BEIGNETS DE CHOU-FLEUR
	COULOMMIERS (à portionner)	GOUDA BIO (à portionner)	SAINTE NECTAIRE AOP (à portionner)	SUISSE FRUITÉ	EMMENTAL BIO (à portionner)
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)	FRUIT DE SAISON	CLÉMENTINE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
DU 26 AU 30	TABOULÉ (semoule bio)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC*	CRÊPES PARTY	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE
	PANÉ FROMAGER	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE ANETH	CRÊPE AU JAMBON* ET FROMAGE	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE
	PETITS POIS ET CAROTTES	PURÉE DE BUTTERNUT	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL	VACHE QUI RIT	RIZ BIO
	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	MINI CRÊPES SUCRÉES	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	ORANGE		SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
FÉVRIER	Fabuleuses.... Légumineuses				
	HOUMOUS	SALADE Verte VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	RILLETTES DE SURIMI	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE
	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON	CASSOULET (saucisse de porc*)	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE CRÈME	MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES	AGUILLETTES DE POULET AU CURRY
	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL		POMMES DE TERRE NOISETTE		HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES
	BRIE EN POINTE (à portionner)	SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)	TOMME GRISÉ (à portionner)	EMMENTAL BIO (à portionner)	SUISSE SUCRÉ
DU 9 AU 13	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES

*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."