

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 5 janvier 2026 au 9 janvier 2026



Lundi

Taboulé à l'orientale

Cordon bleu de dinde

Julienne de légumes

Babybel

Salade de fruits Acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)

Mardi

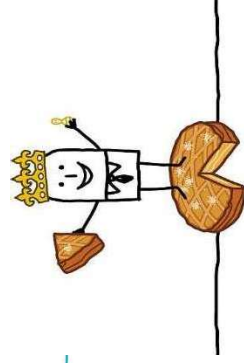
ÉPIPHANIE

Coleslaw vinaigrette au fromage blanc

Tagliatelles aux petits légumes provençaux et fromage râpé

Yaourt nature et sucre

Galette des rois aux pommes



Mercredi

Salade d'endives vinaigrette

Escalope de dinde à la crème

Purée de potiron et pommes de terre

Carré Croc 'lait BIO

Banane

Jeudi

Feuilleté au fromage

Rôti de veau BIO à la sauce provençale

Petits pois carottes

Petit suisse aux fruits BIO

Orange BIO

Vendredi

Céleri râpé vinaigrette

Filet de colin sauce à la noix de muscade

Blé à l'huile d'olive

Saint Nectaire AOP

Purée de poire

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 12 janvier 2026 au 16 janvier 2026

Lundi

Carottes râpées vinaigrette



Escalope de porc



Ou
Escalope de dinde au jus

Haricots plats à l'espagnole
(tomate, ail, persil)



Cantal AOP



Riz au lait au caramel

Mardi

Chou rouge BIO,
vinaigrette à la dijonnaise



Pennes aux fèves, courgettes,
tomates et parmesan



Fromage blanc fruité

Poire



Mercredi

Navet long râpé à la
vinaigrette crémeuse
ciboulette

Filet de saumon à l'oseille



Pommes de terre BIO vapeur



Yaourt brassé et sucre

Purée de pomme

Jeudi

Salade à la mexicaine
(Haricots rouges, maïs,
tomates)



Sauté de dinde sauce aux
champignons

Épinards hachés à la béchamel



Brie

Banane



Vendredi

Radis noir et panais râpé
sauce vinaigrette



Rôti de bœuf bio au romarin



Haricots blancs à la sauce
tomate

Saint Bricet

Madeleine

Lundi

Salade de blé, maïs et petits pois



Boulettes de bœuf au jus

Haricots beurre à la sauce tomate



Fromage blanc à la vanille

Salade de fruits Acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)

Mardi

Mousse de foie et cornichons



OU

Mousse de canard et cornichon

Filet de lieu sauce provençale



Ecrasé de pommes de terre à la persillade



Camembert

Pomme BIO



Mercredi

Carottes râpées à l'indienne



Sauté de veau sauce échalote

Trio de choux



Saint Nectaire AOP



Semoule au lait « Faite maison »

Jeudi

Panais râpé vinaigrette persillée



Rôti de dinde au jus



Blettes à la béchamel gratinées

Yaourt nature BIO et dosette de sucre



Gâteau d'anniversaire
Gâteau basque

Vendredi

Macédoine de légumes vinaigrette



Tortis sauce lentille tomate



Carré Croc 'lait BIO



Banane



Menu
VÉGÉTARIEN



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 2 février 2026 au 6 février 2026

Lundi

CHANDELEUR

Céleri râpé vinaigrette



Aiguillettes de poulet au jus de romarin

**Poêlée de légumes d'antan
(carottes, crosnes, haricots
verts, pois gourmands)**



Mimolette

Crêpe au sucre



Mardi

Navet long râpé vinaigrette crémeuse à la ciboulette

Gâteau de pommes de terre



Salade batavia BIO et vinaigrette

Yaourt entier à la vanille BIO



Purée BIO de pomme-banane



Mercredi

Cake au bleu et noix

Escalope de porc au jus



no

Escalope de dinde au jus

Purée de potiron et pommes de terre BIO



Munster AOP



Kiwi

Jevdi

Salade de lentilles à l'oignon rouge



Rôti de bœuf BIO au jus



Chou-fleur béchamel BIO



Petit suisse aux fruits BIO



Pomme BIO



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 9 février 2026 au 13 février 2026

Lundi

Émincé de chou rouge aux
pommes



Cordon bleu de dinde

Épinards BIO à la crème



Edam

Biscuit fourré à la fraise

Mardi

Céleri râpé vinaigrette vierge



Crozziflette sans viande

Salade mesclun BIO et
vinaigrette



Fromage blanc et sucre

Purée pêche

Menu
VÉGÉTARIEN

Mercredi

Artichaut et cœur de palmier
vinaigrette

Cabillaud sauce ciboulette



Boulgour à la tomate

Yaourt au citron



Clémentines Bio



Jeudi

Coleslaw
vinaigrette au fromage blanc



Gigot d'agneau au jus d'ail



Julienne de légumes

Carré Croc 'lait BIO



Gâteau
d'anniversaire

Gâteau au yaourt



Vendredi

Salami 3 tranches et
cornichons



OU

Jambon de dinde et cornichon

Sauté de dinde au Chaource



Quinoa



Fourme d'Ambert AOP



Banane



