

Menus du 5 janvier
au 13 février 2026



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional







BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 5 AU 9	<p>CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE</p> <p>CAPPELLETTIS CHILI SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>LENTILLES VERTES (locales) ET CAROTTES</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHON</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ MSC</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>TARTIFLETTE *</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)</p>	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>AGUILLETTES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VERRE DE LAIT BIO (à portionner)</p> <p>GALETTE DES ROIS (à portionner)</p>
DU 12 AU 16	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN</p> <p>ROSTIES DE POMMES DE TERRE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE</p> <p>LASAGNES AU PESTO</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME (sans sucre ajouté)</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES (à portionner)</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG*</p> <p>CHOUROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)</p> <p>SAMOS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON TANDOORI</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À LA VANILLE (à portionner)</p>
DU 19 AU 23	<p>TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</p> <p>CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>ROULADE DE VOLAILLE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>TOMME BIO (locale) (à portionner)</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS</p> <p>RIZ BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)</p>	<p>TARTE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>QUENELLE NATURE SAUCE AURORE</p> <p>CAROTTES (locales)</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>KAKI</p>	<p>Vol... destination... La Suisse</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de dinde, roulade de volaille)</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FROMAGE À RACLETTE</p> <p>GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)</p>
DU 26 AU 30	<p>COLESRAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux)</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>OMELETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES AU BOEUF</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO</p> <p>BEIGNETS DE CHOU-FLEUR</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>
DU 2 AU 6	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>PANÉ FROMAGER</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CRÈME</p> <p>PURÉE DE BUTTERNUT</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>SAUCISSON SEC*</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE ANETH</p> <p>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>ORANGE</p>	<p>CRÊPES PARTY </p> <p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>CRÊPE AU JAMBON* ET FROMAGE</p> <p>VACHE QUI RIT </p> <p>MINI CRÊPES SUCRÉES</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>
DU 9 AU 13	<p>HOUMOUS</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CASSOULET (saucisse de porc*)</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>RILLETES DE SURIMI</p> <p>MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE</p> <p>AGUILLETTES DE POULET AU CURRY</p> <p>HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES</p>

*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."

MENUS DU 5 JANVIER AU 13 FÉVRIER 2026

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JANVIER 2026	du 5 au 9			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / VÉGÉ
					TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE		PLAT SANS PORC
			BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	TARTIFROMAGE	OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 12 au 16				SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
		GALETTE DE POIS ET LÉGUMES SAUCE DU JOUR		BOULETTES DE LENTILLES VERTES BIO SAUCE DU JOUR	SAUCISSE VÉGÉTALE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 19 au 23		ŒUF DUR MAYONNAISE				ENTRÉE VÉGÉ
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		MOZZARELLA STICKS	SAUCISSE VÉGÉTALE	GALETTE DE BOULGOUR, POIS CHICHES ET EMMENTAL À L'ORIENTALE SAUCE DU JOUR		OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 26 au 30			RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	LASAGNES DE LÉGUMES GRILLÉS	OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
FÉVRIER 2026	du 2 au 6			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE VÉGÉ
							PLAT SANS PORC
			QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE SAUCE DU JOUR	CRÊPE AU FROMAGE	FALAFELS DE FÈVES, CORIANDRE ET MENTHE SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 9 au 13				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE VÉGÉ
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		PANÉ FROMAGER	SAUCISSE VÉGÉTALE	BOULETTES DE LENTILLES VERTES BIO SAUCE DU JOUR		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN

"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."