

Menus du 5 janvier au 13 février 2026

Légende:



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



Produits ou ingrédients labellisés



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	POIRE	COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	VERRE DE LAIT BIO (à portionner)
JANVIER	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE	CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner)	OEUFS 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		SEMOUNLE BIO	CHOUCRUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE
	COULOUMMIERS (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)
DU 19 AU 23	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)	ROULADE DE VOLAILLE	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE (à portionner)	Vol... destination... La Suisse
	BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS	QUENELLE NATURE SAUCE AURORE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO	CAROTTES (locales)	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de dinde, roulade de volaille)
	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	TOMME BIO (locale) (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	POMMES DE TERRE VAPEUR
	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	FLAN VANILLE	COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	KAKI	FROMAGE À RACLETTE
DU 26 AU 30	COLESRAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE Verte VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)
	FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON	OMELETTE	RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE	LASAGNES AU BOEUF	SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO
	SEMOUNLE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES		BEIGNETS DE CHOU-FLEUR
	COULOUMMIERS (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
FEVRIER	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	SALADE Verte ET VINAIGRETTE	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE
	PETITS POIS ET CAROTTES	PURÉE DE BUTTERNUT	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL	CRÊPES AU JAMBON* ET FROMAGE	RIZ BIO
	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	VACHE QUI RIT	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	ORANGE	MINI CRÊPES SUCRÉES	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
Fabuleuses.... Légumineuses					
DU 9 AU 13	HOUMOUS	SALADE Verte VINAIGRETTE	MACÉDONNE 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	AIGUILLETTES 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)	SAINTE NECTAIRE AOP (à portionner)	TOMME GRISÉ (à portionner)	EMMENTAL BIO (à portionner)	SUISSE SUCRÉ
	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."

MENUS DU 5 JANVIER AU 13 FÉVRIER 2026

REEMPLACEMENTS 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
	du 12 au 16			TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE			PLAT SANS PORC
	du 19 au 23	BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	TARTIFROMAGE	OMELETTE		PLAT VÉGÉTARIEN
	du 26 au 30	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 2 au 6	ŒUF DUR MAYONNAISE					ENTRÉE VÉGÉ
	du 9 au 13	SAUCISSE DE VOLAILLE					PLAT SANS PORC
	du 26 au 30	MOZZARELLA STICKS	SAUCISSE VÉGÉTALE	GALETTE DE BOULGOUR, POIS CHICHES ET EMMENTAL À L'ORIENTALE SAUCE DU JOUR		OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
	du 2 au 6			RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
	du 9 au 13	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	LASAGNES DE LÉGUMES GRILLÉS	OMELETTE		PLAT VÉGÉTARIEN
	du 2 au 6			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE VÉGÉ
	du 9 au 13	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 2 au 6	SAUCISSE DE VOLAILLE					PLAT SANS PORC
	du 9 au 13	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."