






















	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	 Repas végétarien Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop		Pates Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison		Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison		 Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Fruit frais de saison	
MARDI	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Liégeois		Potage maïs-patates douces Bœuf Goulasch Haricots-verts Riz au lait		 Repas végétarien Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Flan au caramel		Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Yaourt à la vanille	
MERCREDI								
JEUDI	Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison		 Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Fromage blanc au miel		Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Fruit frais de saison		 L'Alsace Soupe à l'oignon Flammenküche Salade mêlée Moelleux aux pommes	
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamar à la romaine Chou fleur doré Galette des rois		Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison		Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé Purée de pdt, céleri et poires Yaourt nature sucré		Poisson du jour au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



ALLERGENES

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANYHORIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop	x						x x	x			x	x		
MARDI	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Liégeois	x						x		x		x x x x	x x		
MERCREDI															
JEUDI	Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison	x						x				x	x		
VENREDI	Batavia-mâis-graines de courges Calamar à la romaine Chou fleur doré Galette des rois	x x	x	x x	x			x x	x	x		x x x	x x x	x	

ALLERGENES

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANYORIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pates Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison	x						x x				x	x		
MARDI	Potage maïs-patates douces Bœuf Goulasch Haricots-verts Riz au lait	x x						x x				x x x	x x x		
MERCREDI															
JEUDI	Iceberg aux croûtons Parmentier aux lentilles corail Fromage blanc au miel	x						x x		x	x	x x	x x x		
VENREDI	Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	x x	x		x			x x		x		x	x x	x	

ALLERGENES

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANYHORIDE ET SULFITES	LUPIN	MOUSQUES
LUNDI	Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison	x x						x x		x		x	x x		
MARDI	Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Flan au caramel	x x		x x				x x			x	x x x	x		
MERCREDI															
JEUDI	Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Fruit frais de saison	x x		x x			x					x x	x x		
VENDREDI	Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé Purée de pdt, céleri et poires Yaourt nature sucré	x x						x x		x		x x x	x x		

ALLERGENES

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Fruit frais de saison	x		x				x			x	x	x		
MARDI	Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Yaourt à la vanille	x x		x				x		x		x x x	x x x		
MERCREDI															
JEUDI	Soupe à l'oignon Flammenküche Salade mēlée Moelleux aux pommes	x x x		x x				x x		x	x	x x x	x x x		
VENREDI	Poisson du jour au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	x	x		x			x x x				x	x	x	