



du 05 au 09 janvier 2026

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
ENTRÉE 	Carottes râpées	Menu Végétarien Coleslaw	Chou blanc jambon emmental <i>« Produits locaux »</i>	Concombres vinaigrette <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Boudin blanc <i>« Produits issus des circuits courts »</i> Pommes country	Quiche au fromage Poêlée de légumes	Paëlla <i>« viandes françaises »</i> Riz safrané	Cervelas obernois Pâtes
FROMAGE ou LAITAGE 	Comté AOP	Camembert <i>« Produits locaux »</i>	Crème dessert caramel <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i> Fruit au sirop <i>BIO</i>	Emmental <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i> Ile flottante <i>BIO</i>
GARNITURE 	Pommes country	Poêlée de légumes	Riz safrané	Pâtes
DESSERT 	Liégeois chocolat	Compote <i>BIO</i>		

Bon Appétit



du 12 au 16 janvier 2026

	LUNDI 12/01	MARDI 13/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
ENTRÉE 	Chou rouge aux pommes <i>« Produits locaux »</i>	Carottes râpées	Coleslaw <i>BIO</i>	Friand fromage
PLAT PRINCIPAL 	Fricassé de volaille aux légumes <i>« Produits issus des circuits courts »</i> <i>« viandes françaises »</i> Blé	Filet de poisson meunière <i>« Produits issus de la pêche durable »</i>	Couscous <i>« viandes françaises »</i> Légumes couscous semoule	Rôti de porc <i>« viandes françaises »</i> <i>« Produits issus des circuits courts »</i> Petits pois carottes <i>« Produits locaux »</i>
GARNITURE 		Pâtes		
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Saint Paulin <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Crème dessert vanille <i>BIO</i>
DESSERT 	Fruits frais	Liégeois de fruit	Fruits au sirop	Fruits frais <i>BIO</i>

Bon Appétit



du 19 au 23 janvier 2026

	LUNDI 19/01	MARDI 20/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
ENTRÉE 	Taboulé	Céleri rémoulade <i>« Produits locaux »</i>	Concombres <i>BIO</i>	Menu Végétarien Œuf dur mayonnaise <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Filet de poulet basquaise <i>« Produits issus des circuits courts »</i> Poêlée de légumes frais <i>« Produits locaux »</i>	Filet de poisson sauce hollandaise <i>« Produits issus de la pêche durable »</i> Riz <i>« Produits locaux »</i>	Carbonara <i>« Produits issus des circuits courts »</i> <i>« Produits locaux »</i> Spaghettis	Pizza 3 fromages Salade verte
FROMAGE ou LAITAGE 	Yaourt aromatisé citron <i>« Produits locaux »</i>	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Emmental à la coupe	Tomme Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>
DESSERT 	Fruits frais <i>BIO</i>	Compote <i>BIO</i>	Cocktail de fruits <i>BIO</i>	Ananas au sirop

Bon Appétit



du 26 au 30 janvier 2026

	LUNDI 26/01	MARDI 27/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01
ENTRÉE 	Cervelas vinaigrette « viandes françaises »	Radis au beurre	Menu Végétarien Chou blanc jambon emmental « Produits locaux »	Carottes râpées <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de boeuf au curry <i>BIO</i> Carottes	Croustillant de poulet « viandes françaises » Potatoes	Tartiflette végétarienne Salade verte	Chipolatas « Produits issus des circuits courts » « viandes françaises » Purée de patate douce
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux » Liégeois vanille	Yaourt aromatisé « Produits locaux » Compote et son biscuit	Petit Suisse <i>BIO</i> Pâtisserie maison	Tomme Pur Perche « Produits locaux » Pêche au sirop
DESSERT 				

Bon Appétit



du 02 au 06 février 2026

	LUNDI 02/02	MARDI 03/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
ENTRÉE 	Salade de cœurs de palmiers	Menu Végétarien Rosette « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> »	Céleri <i>BIO</i>	Concombres <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Bolognaise « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> »	Tortellini tomates mozza Salade verte	Poisson bordelaise « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Gratin de chou-fleur brocoli « <i>Produits locaux</i> »	Bouchée à la reine « <i>viandes françaises</i> » Riz
GARNITURE 	Spaghettis			
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Yaourt nature « <i>Produits locaux</i> »	Crème dessert <i>BIO</i>
DESSERT 	Fruits frais <i>BIO</i>	Compote	Crêpes	Fruits au sirop

Bon Appétit



du 09 au 13 février 2026

	LUNDI 09/02	MARDI 10/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
ENTRÉE 	Carottes râpées « <i>Produits locaux</i> »	Menu Végétarien Œufs durs mayonnaise <i>BIO</i>	Salade niçoise	Quiche au fromage
PLAT PRINCIPAL 	Filet de poisson basquaise « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Croc emmental Haricots verts	Filet de colin sauce vin blanc « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Carottes vichy <i>BIO</i>	Kefta de bœuf sauce tomate <i>BIO</i> Semoule
GARNITURE 	Blé aux petits légumes			
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Petit Cabray <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Fromage blanc <i>BIO</i>
DESSERT 	Fruits frais <i>BIO</i>	Fruits au sirop	Compote	Kiwi

Bon Appétit