








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
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Comté AOP Liégeois chocolat	Camembert « <i>Produits locaux</i> » Compote <i>BIO</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>
DESSERT 				



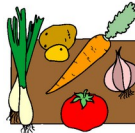




du 12 au 16 janvier 2026

	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  GARNITURE 	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> » Pâtes	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> »
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Fruits frais	Saint Paulin <i>BIO</i> Liégeois de fruit	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Fruits au sirop	Crème dessert vanille <i>BIO</i> Fruits frais <i>BIO</i>





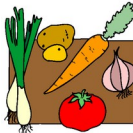


du 19 au 23 janvier 2026

	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> »	Filet de poisson sauce hollandaise « <i>Produits issus de la pêche durable</i> »	Carbonara « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>Produits locaux</i> »	Pizza 3 fromages
GARNITURE 	Poêlée de légumes frais « <i>Produits locaux</i> »	Riz « <i>Produits locaux</i> »	Spaghettis	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 « <i>viandes françaises</i> »	Radis au beurre	Menu Végétarien Chou blanc jambon emmental « <i>Produits locaux</i> »	Carottes râpées <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de bœuf au curry <i>BIO</i>	Croustillant de poulet « <i>viandes françaises</i> »	Tartiflette végétarienne	Chipolatas « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> »
GARNITURE 	Carottes	Potatoes	Salade verte	Purée de patate douce
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Yaourt aromatisé « <i>Produits locaux</i> »	Petit Suisse <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »
DESSERT 	Liégeois vanille	Compote et son biscuit	Pâtisserie maison	Pêche au sirop





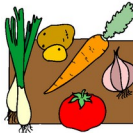


du 02 au 06 février 2026

	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> »	Kefta de bœuf sauce tomate <i>BIO</i>
GARNITURE 	Blé aux petits légumes		Carottes vichy <i>BIO</i>	Semoule
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 