

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 12 au 16
janvier 2026

Salade , maïs

Sauté d'agneau à l'ail noir

Haricots Blancs

Bleu Brique



Yaourt aromatisé

Poireau vinaigrette

Kefta de volaille

Poêlée de légumes

Cantal



Moelleux chocolat banane

Salade de pâte et mimolette

Lamelle de gigas à
l'américainePoêlée de bâtonnets de
légumes

Fromage



Compote pomme mangue

" Menu alternatif "
Crème de châtaignes

Hachis parmentier de
légumes

Salade verte

Fruit

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne -
cornichonFilet de poisson blanc
sauce aurore

Riz créole

Tomme noire

Fruit

*Local

Pissaladière

Jamboneau



Chou fleur en gratin

fromage de brebis

Fruit

*Fait maison

Bettrave mimosa

Boeuf sauce piquante

Purée de crécy

Camenbert

Fruit

" Menu alternatif "

Velouté de potiron

Omelette

Pomme de terre sautées

Coulommiers

Liégeois au chocol



Du 19 au 23
janvier 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



"Menu alternatif"

Chou blanc, Pommes et
raisins

Carottes au citron

Salade de mâche et
croûtons

Salade fermière (pommes de
terres, oignons, lardons)

Blanquette de veau à
l'ancienne

Lentilles façon
"bolognaise"

Chipolatas

Filet de poisson sauce oseille

*Du 26 janvier au
30 janvier 2026*

Petits pois

Pâtes fraîches Neptune

Haricots blancs

Bio Carottes sautées fraîches

Fromage

Gouda brique
Fruit

Yaourt nature sucré

Brie

Fruit

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Maquereau à
l'escabèche

Chou rouge vinaigrette

"Menu alternatif"

Salade verte colorée

Sauté de veau
forestière

Colombo de porc

Céléri rémoulade

Poisson du jour sauce crème
safranée

Macaronis

Blettes au gratin

Chili végétal

Gratin de potimarron, pommes
de terre, carottes

Saint Nectaire

Chèvre à la coupe

Riz sun set (tomate)

Petits suisses aux fruits

Fruit

Crêpes

Camembert

Pomme au four cassonade

*Du 02 février au
06 février 2026*

*Local



*Fait maison



Bio

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 23 février
au 27 février
2026

Chou fleur vinaigrette

Rôti de porc sauce
charcutière

Lentilles

Brie

Fruit

Velouté de légumes de
saison

Fileté de poisson meunière

Epinards à la crème

 Chantneige

Fruit

Radis noir et beurre

Steak grillé sauce
échalotePoêlée de légumes de
saison

Fromage Local



Tiramisu

"Menu alternatif"

Pomme fruit et thon en salade

Crumble carottes, panais et
pois chiches

Pâtes fraîches "hélices"

Camenbert

Crème dessert chocolat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 02 mars au
06 mars 2026

"Menu alternatif"

Chou Blanc mimolette

Lasagne de légumes

Salade verte

Kiri

Buffet de compote

Céleri rave frais en salade

Blanc de volaille

Pomme de terre boulangère

Fromage blanc aux fruits

Oeufs mayonnaise

Tajine de boeuf

Semoule

Camenbert

Fruit

Salade de pâtes tricolores

Filet de poisson du jour sauce
crèmePoireaux à la béchamel
gratinés

Brie coupe

Fruit

*Local



*Fait maison



Bio

Du 09 mars au
13 mars 2026



Du 16 mars au
20 mars 2026

LUNDI

Salade de lentilles aux
oignons

Fish and chips

Brocolis persillés

Tomme noire

Fruit

MARDI

 Potage de butternut

Kebab

Pomme de terre sautées

Mimolette

Compote pomme cassis

JEUDI

" Menu alternatif "

Haricots vert et échalotes

Pizza provençale 

Salade verte

Kiri

Fruit

VENDREDI

Salade vert et croûtons

Carbonade de boeuf

Carottes jaunes

Fromage blanc sucré

LUNDI

 Coleslaw
 Colombo de porc

Semoule

Brie

Pêche aux amandes et
coulis de fruits

*Local

MARDI

" Menu alternatif "

 Potage de légumes

Haricots blancs
Basquaise

Poêlée ratatouille

Edam

Fruit

*Fait maison 

JEUDI

Saucisson sec

Rôti de bœuf (*RAV Nouvelle
Aquitaine*) et son jus

  Pâte Hélice

Coulommiers

Fruit



VENDREDI

Salade de blé

Filet de poisson du jour
sauce beurre citronné

Epinard à la crème

Fruit

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 23 mars au
27 mars 2026

Chou panachés



Boudin noir

Haricots vert persillé



Fromage



Tourteau fromager



Grillon charentais

Poisson sauce Dieppoise

Pommes de terre
boulangère

Gouda

Fruit

" Menu alternatif "

Carotte râpées

Lentilles blondes façon
méridionale

Penne

St nectaire

Compote

Pizza 3 fromages

Sauté de dinde au curry

Carottes sautées à l'orange

Fruit

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 30 mars au
03 avril 2026

" Menu alternatif "

Betteraves échalotes

Tajine de légumes hiver
avec pois chiche

Saint Bricet

Fruit

Potage



Paëlle



Mimolette

Fruit

Chou blanc yamitsuki

Sauté de boeuf et son jus
parfumé

Légumes basquaise

Semouleau lait individuelle

Salade d'agrumes

Poisson du jour en sauce

Coquillettes



Fromages

Crème dessert vanille

*Local



*Fait maison



Bio

