

Menu

Du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Potage aux trois légumes et pois cassés 	Pizza au fromage 		Carottes râpées vinaigrette persil  Chou rouge sauce enrobante (fromage blanc mayonnaise) et dés d'emmental (100-150 mg calcium) 	Salade buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs) 
Tortellini pomodora mozzarella BIO crème ciboulette (Et fromage râpé) 	Sauté de porc CE2 sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)  Omelette BIO au fromage 	 Brandade de poisson N (brandade de poisson, lentilles)	Rôti de bœuf LR et jus  Filet de cabillaud à l'oseille 	Cordon bleu
	Potiron au gratin (100-150 mg calcium) 	Laitue 	Rösti de légumes 	Chou Fleur persillé Et Pommes de terre 
Petit moulé nature 		 Emmental BIO 		Mimolette
	Fruits BIO 	Coupelle de compote de pommes 	 Couronne des Rois Briochée 	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	Pain Confiture d'abricots Lait	GOUTER



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Salade de mâche et miettes de surimi		Betteraves râpé vinaigrette du Terroir	LA SAVOIE Salade verte et croûtons Dés de brebis (100-150 mg calcium)	
Filet de saumon sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	Croustillant au fromage	Sauté de bœuf LR sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	Pâtes Crozets sauce carbonara	Chickengs Wings
Semoule BIO	Gratin de Crécy	Chou fleur BIO béchamel	Pâtes Crozets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)	Colin pané et citron
Saint Paulin	Yaourt nature BIO citron		Et fromage râpé	Purée de patate douce BIO et pommes de terre
	Fruits (Ecoresponsable)	Galette Frangipane	Crème dessert à la myrtille	Bûchette Mi Chèvre
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Beurre Coupee de compote de pommes ananas		

 Produit BIO

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-périphériques


Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

Menu

Du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

MENU 100% CIRCUITS COURTS

	Laitue au maïs 		Carottes râpées BIO  vinaigrette aux agrumes Et dés d'emmental (100-150 mg calcium) 	
Boulette de bœuf RAV au curry 	Colin pané et citron 	Poulet rôti 	Sauté de veau  Sauce Navarin 	Sauce jambalaya 
Boule pois chiche poivrons cumin 		Filet de limande Meunière et citron 	Œufs brouillés 	
Blé BIO 	Epinards Et Pommes de terre  béchamel 	Petits pois à la Paysanne 	Gratin  Dauphinois 	Riz créole 
Yaourt aromatisé BIO 		Comté 		Fromage blanc aux fruits
Fruits (Ecoresponsable) 	Crème dessert BIO caramel  	Banane (Rup)	Compote  de pommes BIO 	Fruits BIO 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	Pain Miel Fruit	GOUTER



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade coleslaw   		Salade Anglaise (Laitue,  cheddar, croûtons vinaigrette du Terroir)  		Potage au potiron  Et fromage râpé (100-150 mg calcium) 
Jambon de Paris 	Viennnoise de poulet	Omelette au fromage 	Filet de poisson frais Sauce Aurore 	Bœuf braisé sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)  Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes) 
Filet de cabillaud Lombarde 	Œufs durs béchamel 	Brocolis  béchamel 	Haricots verts BIO persillés 	Pommes rissolées
Pâtes coquillettes HVE3 (Et Fromage râpé) 	Purée de pommes de terre et carottes 	Emmental 	Saint Paulin 	
	Yaourt nature BIO et sucre   			
Liégeois au chocolat 	Fruits BIO 		Cake sportif  	Fruits (Ecoresponsable) 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fromage blanc nature et sucre Fruit		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périmétriques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale