

# Menus du 05 au 30 janvier 2026

Légende :



BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



Produits  
labellisés



Sans  
viande

<b>lundi 5 janv.</b> Velouté de légumes Aiguillettes de poulet locales sauce au curry Semoule BIO Tomme grise Mousse au chocolat	<b>mardi 6 janv.</b> <b>EPIPHANIE</b> Salade verte et chou rouge Filet de saumon keta sauce à l'échalote Purée de potiron Fromage blanc nature local et sucre Galette des rois aux pommes	<b>mercredi 7 janv.</b> Salade de pommes de terre Sauté de porc local sauce Normande Haricots verts à l'ail Edam BIO Fruit de saison	<b>jeudi 8 janv.</b> Céleri BIO rémoulade Chili sin carne Riz Munster AOP Compote de pommes	<b>vendredi 9 janv.</b> Terrine de campagne et cornichons Rôti de boeuf sauce aux carottes Fusilli HVE Fromage frais Fruit de saison BIO
<b>lundi 12 janv.</b> Velouté aux carottes Saucisse fumée Haricots blanc tomates Yaourt sucré local Fruit de saison BIO	<b>mardi 13 janv.</b> Betteraves rouges Dhal de lentilles corail Riz BIO Brie Crème dessert vanille BIO	<b>mercredi 14 janv.</b> Taboulé (semoule BIO) Emincé de poulet local sauce brune Petits pois Fromage fondu Compote pommes bananes	<b>jeudi 15 janv.</b> Salade iceberg Bolognaise (boeuf haché local) Spaghettis BIO Emmental râpé Fruit de saison	<b>vendredi 16 janv.</b> Radis râpés, vinaigrette Filet de colin d'Alaska sauce citronnée Epinards béchamel Camembert royal local Eclair chocolat
<b>lundi 19 janv.</b> Chou blanc vinaigrette Poisson pané et citron Petits pois carottes Gouda BIO Fromage blanc au miel	<b>mardi 20 janv.</b> Velouté de potiron Rôti de dinde sauce forestière Purée de pommes de terre Fromage ail et fines herbes Fruit de saison BIO	<b>mercredi 21 janv.</b> Carottes râpées BIO Boulettes de boeuf sauce tomate Riz BIO Carré de l'Est local Ananas au sirop	<b>jeudi 22 janv.</b> Oeuf dur mayonnaise Sauce ricotta épinards Macaronis HVE Fromage blanc sucré local Fruit de saison	<b>vendredi 23 janv.</b> <b>VOYAGE EN SUISSE</b> Salade iceberg Assiette de charcuterie (jambon et rosette LR) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Pavé Bâlois au chocolat
<b>lundi 26 janv.</b> Crêpe au fromage Cordon bleu Gratin de pommes de terre et chou fleur Yaourt à la vanille BIO Fruit de saison BIO	<b>mardi 27 janv.</b> Coleslaw Omelette cake tomate Semoule HVE Ratatouille Fromage frais Ile flottante	<b>mercredi 28 janv.</b> Pamplemousse et sucre Filet de colin d'Alaska sauce hollandaise Blé BIO Mimolette BIO Compote pomme poire	<b>jeudi 29 janv.</b> Chou rouge BIO vinaigrette Sauté de porc local sauce au paprika Haricots verts Tomme du Père Antoine Cake aux pépites de chocolat	<b>vendredi 30 janv.</b> Velouté de céleri et pomme de terre Paupiette de dinde sauce brune Coquillettes HVE Carré de l'Est local Fruit de saison



# Menus du 02 au 27 février 2026

Légende :



BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



Produits  
labellisés



Sans  
viande

<b>lundi 2 févr.</b> Macédoine mayonnaise Boulettes pois chiche BIO, sauce tomate Semoule HVE  Saint-Nectaire Fruit de saison	<b>mardi 3 févr.</b> <b>CHANDELEUR</b> Chou blanc vinaigrette à la pomme Filet de limande sauce moutarde légère Brocolis Saint Paulin Crêpes du chef	<b>mercredi 4 févr.</b> Salade de radis noirs au fromage frais Rôti de porc sauce à l'ancienne Coquillettes HVE Haricots plats Fromage ail et fines herbes Flan vanille	<b>jeudi 5 févr.</b> Céleri mayonnaise Blanquette de poulet local Riz BIO Maasdam BIO Compote de fruits	<b>vendredi 6 févr.</b> Salade iceberg Hachis parmentier Yaourt sucré local Fruit de saison BIO
<b>lundi 9 févr.</b> Carottes râpées vinaigrette Nuggets de poulet Spaghettis BIO Gouda BIO Crème dessert chocolat BIO	<b>mardi 10 févr.</b> Velouté de potiron Filet de colin d'Alaska sauce provençale Petits pois Fromage fondu Gâteau basque	<b>mercredi 11 févr.</b> Macédoine de légumes Emincé de boeuf, sauce aux oignons Printanière de légumes Tomme du Père Antoine Fruit de saison BIO	<b>jeudi 12 févr.</b> <b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Nem à la volaille Porc local au caramel Riz cantonnais Brie BIO Compote pomme mangue	<b>vendredi 13 févr.</b> Salade verte Quiche potiron emmental  Haricots verts Fromage blanc sucré local Crème aux oeufs
<b>Vacances scolaires</b>				
<b>lundi 16 févr.</b> Oeuf mayonnaise Galette de légumes panée Pennes HVE  Yaourt nature Fruit de saison BIO	<b>mardi 17 févr.</b> Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de bœuf à la moutarde Chou fleur béchamel Saint Paulin Crème dessert chocolat	<b>mercredi 18 févr.</b> Chou rouge vinaigrette Knack Purée de céleri et pommes de terre Brie Fromage blanc et confiture	<b>jeudi 19 févr.</b> Potage de légumes Pilons de poulet rôti marinés Pommes de terre rissolées Fromage BIO Cookie	<b>vendredi 20 févr.</b> Taboulé (semoule BIO) Filet de hoki MSC, sauce nantua Fondue de poireaux Camembert Fruit de saison
<b>Vacances scolaires</b>				
<b>lundi 23 févr.</b> Coleslaw Pasta party carbonara Fusilis HVE Fromage frais Flan caramel	<b>mardi 24 févr.</b> Salade verte et chou fleur Tortillas aux petits pois Patates douces rôtie aux thym  Yaourt aromatisé Compote de pommes BIO	<b>mercredi 25 févr.</b> Salade de coquillettes sauce cocktail Pâtée Lorraine Légumes du pot Gouda BIO Fruit de saison BIO	<b>jeudi 26 févr.</b> Potage parmentier Sauté de poulet local aux olives Poêlée de légumes Camembert Tarte banane chocolat	<b>vendredi 27 févr.</b> Friand au fromage Calamars à la Romaine Navets braisés glacés Bûchette au lait mélange Liégeois vanille