

Menus du 05 au 30 janvier 2026

Légende :



BIO
Produits labellisés

PRODUIT RÉGIONAL



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

Menus du 02 au 27 février 2026

Légende :



PRODUIT RÉGIONAL



Sans viande

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