








































Menu du 05 au 09 janvier 2026

 	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi 		Vendredi	
	Entrée	Carottes râpées		Salade de riz		Betteraves		Taboulé		Potage
Plat		Boulettes de bœuf		Aiguillettes de volaille à la crème		Rôti de porc au jus		Tajine de légumes		Poisson pané
Garniture		Frites ou Haricots verts		Coquillettes ou Brocolis		Blés ou Haricots plats		Semoule ou Salade verte		Riz ou Epinards
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromage									
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits									
		Fruit		Fromage blanc		Crème chocolat		Fruit		Madeleines
Fruit et légumes frais 	Bio 		 Label rouge		 Producteur local		 Végétarien		Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques
























































Menu du 12 au 16 janvier 2026

 		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi Grèce 		Vendredi 	
Entrée		 	Salade coleslaw		Salade de pâtes de la mer	 	Macédoine de légumes		Salade de pois chiches grecs		Duo de haricots à la vinaigrette
Plat			Rougail saucisse		Filet de poisson sauce aurore		Escalope de poulet sauce à la crème		Moussaka	 	Tourte au fromage et aux pommes de terre
Garniture			Riz Ou Haricots plats		Semoule ou Fondue de poireaux à la crème		Boulgours ou Brocolis		Salade verte	 	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Ou Salade verte
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits									
			Yaourt au chocolat		Salade de fruits		Fruit		Gâteau grec à l'orange (Portokalopita)		Fruit
Fruit et légumes frais 		Bio 		 Label rouge		 Producteur local		 Végétarien		Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques








Menu du 19 au 23 janvier 2026

<div>   </div>		Lundi		Mardi <div>  </div>		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée			Pâté de foie <div>   </div>	Potage <div>   </div>	Carottes râpées au jus d'orange <div>   </div>		Macédoine de légumes <div>   </div>		Chou blanc aux lardons <div>   </div>		
Plat			Nuggets de poulet <div>   </div>	Chili végétarien <div>   </div>	Filet de poisson <div>   </div>		Sauté de porc au curry <div>   </div>		Paupiette de veau sauce chasseur <div>   </div>		
Garniture			Spaghettis ou Épinards <div>   </div>	Riz Ou Salade verte <div>   </div>	Boulgour ou Épinards <div>   </div>		Purée de PDT ou Choux de Bruxelles <div>   </div>		Semoule ou Blettes <div>   </div>		
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits									
			Fruit		Petit sucré <div>   </div>	Compote de fruits <div>   </div>		Mousse au chocolat <div>   </div>		<div>  </div> Galette des rois <div>   </div>	
Fruit et légumes frais 		Bio 		 Label rouge		 Producteur local		Végétarien 		Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

























Menu du 26 au 30 janvier 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes aux pommes	Avocat surimi	Wraps poulet crudités	Salade jurassiennes	Salade de crudités à la crème fraîche
Plat		Bolognaise végétarienne	Escalope de veau	Steak haché	Filet de poisson	 Pizza du chef
Garniture		Spaghettis ou Salade verte	Riz ou Poêlée villageoise	Frites	Blés ou Julienne de légumes	Mâche
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
		Fruit de saison	Crème à l'orange	Banane	Compotes viennoises	Smoothie aux fruits rouges
Fruit et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques










































Menu du 02 au 06 février 2026

 		Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Entrée		Salade verte Emmental noix	Rillettes de porc	 Carottes râpées	 Potage	 Céleri à la mayonnaise
Plat		Crêpe complète (Jambon, fromage.)	 Rôti de bœuf	 Quiche lorraine	 Gratin de pâtes	 Sauté de porc au caramel
Garniture			 Farfalles Ou Haricots verts	 Salade verte	 Coquillettes Ou Salade verte	 Riz Ou Choux romanesco
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
		Crêpe	Yaourt chocolat	Liégeois au caramel	 Fruit	 Crème au chocolat
Fruit et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 09 au 13 février 2026

<div>   </div>		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi <div>  </div>	
Entrée		<div>   </div>	Chou blanc aux lardons	<div>   </div>	Maïs thon		Mousson de canard	<div>   </div>	Salade verte	<div>    </div>	Pommes de terre à l'indienne en salade
Plat		<div>   </div>	Bolognaise		Saucisse de Toulouse	<div>   </div>	Hachis parmentier		Assiette kebab	<div>   </div>	Galette tomate mozzarella
Garniture		<div>   </div>	Spaghettis Ou Haricots beurre	<div>   </div>	Lentilles Ou Chou de Bruxelles	<div>   </div>	Salade verte		Frites	<div>   </div>	Mâche Ou riz
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits									
			<div>   </div>	Banane chocolat chantilly	<div>   </div>	Crème aux œufs	<div>   </div>	Fruit	<div>    </div>	Cake aux zestes d'orange et au chocolat	
Fruit et légumes frais <div>  </div>		Bio <div>  </div>		<div>  </div> Label rouge		<div>  </div> Producteur local		<div>  </div> Végétarien		Fait maison <div>  </div>	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques