

Menus du 05 janvier au 13 février 2026



Légende :



Préparé par
nos Chefs



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 05/01 AU 09/01	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE LASAGNES AU PESTO BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE (*quenelles natures sauce du jour) RIZ BIO EMMENTAL BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ	CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE TARIFLETTE * (tartif fromage) VERRE DE LAIT BIO (à portionner) GALETTE DES ROIS (à portionner)	SAUCISSON SEC ET CORNICHON (*œuf dur mayonnaise) AIGUILLETTES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY (*falafels sauce du jour) SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)
DU 12/01 AU 16/01	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES DE TERRE PERSILLÉES CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CÉLERI HVE (local) FACON RÉMOULADE TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE NAPOLITAINE CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMMES POIRE	MACÉDOINE MAYONNAISE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI (*cordon végétal) HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUCISSE DE FRANCFORST (*saucisse végétale) CHOUCRUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 19/01 AU 23/01	SALADE COLESLAW (local) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) (*saucisse végétale) PUREE DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE CAROTTES (locales) CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) COMPOTE DE POMMES HVE	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon blanc et rosette) (*omelette) POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE À RACLETTE GÂTEAU AU CHOCOLAT FACON PAVÉ BALOIS	TABOULÉ (semoule bio) QUENELLE NATURE SAUCE AURORE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 26/01 AU 30/01	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON COQUILLETTES BIO COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE OMELETTE GRATIN DE CHOUX FLEURS MIMOLETTE BIO (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNE DE BŒUF (*lasagne de légumes) SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	TARTE AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF) FAÇON COLOMBO (*cordon végétal) HARICOTS VERTS BIO EMMENTAL BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)
DU 02/02 AU 06/02	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE AUX CHAMPIGNONS (* nuggets de blé) PETITS POIS CAROTTES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE (* boulettes végétarienne sauce du jour) RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET VINAIGRETTE CRÊPE PARTY CRÊPE AU FROMAGE EDAM BIO (à portionner) MINI CRÊPES SUCRÉES ET CHANTILLY	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC * DE RETHEL (local) (* saucisse végétarienne) PURÉE DE BUTTERNUT VACHE QUI RIT BIO SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
DU 09/02 AU 13/02	TABOULÉ (semoule bio) POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE AIGUILLETTES DE POULET AU CURRY (* quenelles natures sauce du jour) CHOUX FLEURS BÉCHAMEL SAINT MORËT BIO DONUTS	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON (*œuf dur mayonnaise) MACARONIS BIO À LA BOLOGNAISE (* macaronis BIO aux petits légumes) SUISSE AROMATISÉ COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	VELOUTÉ CRÉCY (à portionner) GRATIN DE GNOCCHIS AU POTIRON ET AU CHEDDAR MAASDAM BIO (à portionner) YAOURT SUCRÉ BIO