

Menus du 05 janvier
au 13 février 2026



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

JANVIER

FÉVRIER

DU 05/01 AU 09/01

DU 12/01 AU 16/01

DU 19/01 AU 23/01

DU 26/01 AU 30/01

DU 02/02 AU 06/02

DU 09/02 AU 13/02

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

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 * (tarti fromage)

VERRE DE LAIT BIO
(à portionner)

GALETTE DES ROIS (à portionner)



SAUCISSON SEC ET CORNICHON
(*œuf dur mayonnaise)

AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE
COCO ET CURRY
(*falafels sauce du jour)

SEMOULE BIO

MIMOLETTE BIO

COMPOTE POMME-BANANE (sans
sucre ajouté)

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 FRANCFORT (*saucisse
végétale)

CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE
TERRE)

EDAM BIO (à portionner)

FRUIT DE SAISON

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

CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) SAUCE
FAÇON RÉMOULADE

FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON

COQUILLETES 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)

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)

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

AIGUILLETES 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

MAADAM BIO (à portionner)

YAOURT SUCRÉ BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.