



**Menus semaine 02 du 05 au 09 janvier 2026**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 05	Betteraves rouges vinaigrette <b>9,13</b>	Steak haché <b>9</b>	Frites <b>9</b>		Yaourt fruit mix <b>1,14</b>
MARDI 06	Vermicelle à la tomate <b>9,13</b>	Poulet rôti <b>9</b>	Purée de carottes <b>1,3</b>		Tarte coco <b>1,2,9,14</b>
MERCREDI 07	Choux rouge vinaigrette au miel <b>3,9,14</b>	Sauté de dinde à la moutarde ancienne <b>9,13,14</b>	Légumes champêtre	Edam <b>1,9,14</b>	Clémentine
JEUDI 08	Potage poireaux pomme de terre <b>1,2,3,9,14</b>	Nems aux légumes <b>2,3,7,8,9,14</b>	Riz au curry <b>2,9,14</b>	Emmental <b>1,9,14</b>	Compote de fruit bio <b>14</b>
VENDREDI 09	Carottes râpées <b>3,9,13,14</b>	Poisson meunière <b>1,2,3,4,8,9,12,14</b>	Pommes de terre persillées <b>1,9,14</b>		Galette des Rois <b>1,2,3,8,9,11,14</b>

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



### Menus semaine 03 du 12 au 16 janvier 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 12	Velouté de légumes  <b>9,13,14,11</b>	Cordon bleu  <b>1,3,9,12,14</b>	Carottes vichy  <b>9</b>		Paris Brest  <b>1,2,3,9,14</b>
MARDI 13	Quiche poireaux  <b>2,9,13,14</b>	Bourguignon  <b>1,3,7,8,9,14</b>	Riz  <b>9,14,2</b>	Mimolette  <b>1,14</b>	Clémentine
MERCREDI 14	Betteraves rouges  <b>1,3,3,13,14</b>	Petit salé (Steak haché)  <b>9</b>	Lentilles  <b>2,9</b>		Salade de fruits  <b>9,14</b>
JEUDI 15	Salade verte Œufs durs  <b>1,9,13,14</b>	Carbonara végétarienne  <b>1,3,9,14</b>	Pâtes  <b>2,9</b>	Camembert  <b>1,14</b>	Compote de fruit  <b>14</b>
VENDREDI 16	Soupe de carottes crème  <b>14</b>	Cube de colin Sauce citron  <b>1,3,9,14</b>	Gratin pommes de terre  <b>1,2,9,14</b>		Banane

Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



**Menus semaine 04 du 19 au 23 janvier 2026**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 19	Potage de champignons <b>9,14</b>	Sauté de bœuf à la Mexicaine <b>9,14</b>	Légumes champêtres	Kiri <b>1,14</b>	Tarte Alsacienne <b>1,3,14</b>
MARDI 20	Carottes râpées à l'orange <b>9,13,14</b>	Cordon bleu <b>1,2,3,9,12,14</b>	Purée		Yaourt aux fruits <b>1,3,14</b>
MERCREDI 21	Tarte salée <b>1,3,9,14</b>	Roti de porc <b>1,2,9,14</b>	Carottes à la crème <b>9,13</b>		Flan vanille caramel <b>1,3,14</b>
JEUDI 22	Betteraves rouges oeuf vinaigrette <b>9,13,14</b>	Tartiflette <b>2,9,14</b>	Mâche <b>9</b>	Babybel <b>1,14</b>	Tarte Normande <b>1,3,14</b>
VENDREDI 23	Salade verte croûtons <b>9,13,14</b>	Poisson sauce normande <b>1,2,4,9,14</b>	Riz <b>2,9</b>		Fruit de saison

Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



## Menus semaine 05 du 26 au 30 janvier 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 26	Carottes râpées à l'orange <b>9,13,14</b>	Blanquette de veau <b>9</b>	Riz <b>2,9</b>		Yaourt liégeois <b>1,14</b>
MARDI 27	Velouté de potiron <b>9,14</b>	Boulettes d'agneau <b>9,14</b>	Frites <b>2,9</b>	<b>1,14</b>	Pomme bio
MERCREDI 28	Soupe de légumes mixés <b>9,14</b>	Joue de bœuf aux olives <b>9,2,14</b>	Pâtes <b>2,9</b>	Camembert bio <b>1,14</b>	Salade de fruit
JEUDI 29	Betteraves œufs <b>9,13,14</b>	Couscous végétarien <b>1,2,3,9,14</b>	Semoule <b>2,9</b>	Edam <b>1,14</b>	Tarte aux pommes <b>1,2,3,9,14</b>
VENDREDI 30	Macédoine mayonnaise <b>3,9,13,14</b>	Poisson meunière citron <b>1,2,3,4,14</b>	Carottes sautées <b>,9,14</b>		Yaourt nature sucré <b>1,3,14</b>

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



## Menus semaine 06 du 02 au 06 février 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 02	Potage de potiron <b>2,3,9,14,13</b>	Steak haché à l'échalote <b>9,14</b>	Petit pois <b>9</b>		Crêpes sucrées <b>1,2,3,9,14</b>
MARDI 03	Betteraves rouges vinaigrette <b>9,13,14</b>	Sauté de porc au curry <b>9,14</b>	Riz blanc <b>2,9</b>	Emmental <b>1,14</b>	Banane
MERCREDI 04	Taboule <b>9,14</b>	Poulet rôti paprika <b>9</b>	Carottes à la crème <b>9</b>		Gaufre <b>1,2,3,9,14</b>
JEUDI 05	Velouté de légumes <b>2,9,14</b>	Omelette pommes de terre <b>3</b>	Salade <b>9,13</b>		Banane
VENDREDI 06	Carottes râpées <b>9,13,14</b>	Fillet de lieu sauce crevette <b>1,2,5</b>	Purée patate douce <b>1,2</b>	Mimolette <b>1,14</b>	Clémentine

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



**Menus semaine 07 du 09 au 13 février 2026**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 09	Coleslaw  <b>1,3,9,13,14</b>	Steak haché  <b>9</b>	Haricots verts  <b>9</b>		Gateau basque  <b>14,1</b>
MARDI 10	Potage carottes pomme de terre  <b>9,13,14</b>	Bourguignon  <b>9,14</b>	Pâtes  <b>2,3,12,14</b>	Kiri  <b>1,14</b>	Clémentine
MERCREDI 11	Nems au poulet  <b>9,13,14</b>	Sauté de dinde au caramel  <b>9,14</b>	Riz cantonais  <b>9</b>		Litchis au sirop  <b>14</b>
JEUDI 12	Potage de légumes  <b>14,12</b>	Croque monsieur maison  <b>1,14</b>	Salade  <b>9,13,14</b>		Yaourt vanille caramel  <b>1,14</b>
VENDREDI 13	Salade verte dès emmental  <b>9,13,14</b>	Colin meunière  <b>2,9,14</b>	Purée pomme de terre  <b>9,14</b>	Emmental  <b>1,14</b>	Tarte aux pommes

Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



**Menus semaine 08 du 16 au 20 février 2026**



DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 16	Betteraves rouges vinaigrette <b>9,13,14</b>	Poulet <b>9</b>	Frites <b>9</b>	Edam <b>1,14</b>	Poire
MARDI 17	Velouté de légumes <b>9</b>	Cordon bleu <b>1,2,3,9,14</b>	Petit pois à la française <b>9</b>		Yaourt mix fruit <b>1,14</b>
MERCREDI 18	Paté de foie <b>3,9,13,14</b>	Sauté de porc a la moutarde ancienne <b>9,13,14</b>	Lentilles <b>9</b>		Pomme Bio
JEUDI 19	Potage vermicelle à la tomate <b>9,13,14,1</b>	Steak haché <b>9</b>	Haricots verts <b>2,9</b>		Riz au lait <b>1,2,3,14</b>
VENDREDI 20	Carottes râpées <b>1,9,13,14</b>	Parmentier de colin <b>1,9,14</b>	Salade <b>9,13,14</b>	Babybel <b>1,14</b>	Moelleux au chocolat <b>1,2,3,14</b>

Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



**Menus semaine 09 du 23 au 27 février 2026**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 23	Betteraves rouges vinaigrette <b>9,13,14</b>	Poulet <b>9</b>	Frites <b>9</b>		Compote pomme poire <b>14</b>
MARDI 24	Velouté de poireaux pomme de terre <b>2,9,14</b>	Bolognaise <b>9,14</b>	Pâtes <b>2,9</b>		Crème dessert caramel <b>1,14</b>
MERCREDI 25	Potage volaille vermicelle <b>2,9,14</b>	Saucisse de toulouse <b>9,14</b>	Petits pois <b>9</b>	Babybel <b>1,14</b>	Banane
JEUDI 26	Carottes râpées <b>9,13</b>	Samoussa aux légumes <b>2,3,1,14</b>	Riz blanc <b>2,3,12,14</b>	Samos <b>1,14</b>	Velouté de fruits <b>1,2,14</b>
VENDREDI 27	Salade verte dés de mimolette kiwi <b>13,9,1</b>	Filet de lieu panée citron <b>1,2,3,9,4,14</b>	Poélée de légumes <b>9,14</b>		Beignets aux pommes <b>1,2,3,8,9,14</b>

Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.