

# Menus du 5 Janvier au 13 Février 2026



\* Repas de substitution

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés

	Du 5 au 9 Janvier	Du 12 au 16 Janvier	Du 19 au 23 Janvier	Du 26 au 30 Janvier	Du 2 au 6 Février	Du 9 au 13 Février
<b>LUNDI</b>	<b>Menu Végétarien</b> Betteraves rouges / Salade de haricots verts Lasagne de légumes Yaourt nature sucré	<b>Menu Végétarien</b> Boulettes (Mat) Boulettes + Merguez (Prim) * Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Potage à la tomate Colin (MSC) Boulgour Julienne de légumes Sauce Fromage blanc nature sucré	<b>Menu Végétarien</b> Œufs mayonnaise / Lanière de betteraves rouges Curry de pois chiches Riz Sauce Liégeois chocolat	Potage d'antan Poisson au citron (MSC) Riz Sauce Crêpe au chocolat	Carottes râpées / Pamplémousse + sucre Brandade de poisson (MSC) Salade Fromage blanc aux fruits
<b>MARDI</b>	Rôti de dinde à l'estragon * Poisson à l'estragon Pommes rôstis Salade Sauce Camembert Fruit de saison	Carottes râpées / Salade de lingots Chipolatas (P) * Croque veggie à la tomate Compote Pommes de terre Fromage blanc aux fruits	<b>Menu Végétarien</b> Salade mexicaine / Céleri rémoulade Palet mozzarella Purée Sauce dijonnaise Salade de fruits	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Edam Fruit de saison	<b>Menu Végétarien</b> Salade florida / Salade de maïs Omelette Coquillettes Sauce champignons Emmental râpé Fruit de saison	<b>Nouvel an chinois</b> Samoussa de légumes Sauté de poulet à l'ananas * Poisson à l'ananas Riz cantonnais Sauce Pâtisserie
<b>MERCREDI</b>	Salade esau Omelette Farfalles Sauce tomate Emmental râpé Brassé aux fruits	Timbale de poisson (MSC) Riz Fondue de poireaux Fromage frais Fruit de saison	Chou-fleur à la vinaigrette Paupiette de veau marengo * Raviolis de légumes Pennes Emmental râpé Flan chocolat	Merguez * Boulettes de soja Semoule Piperade Bûchette Flan pâtissier	Macédoine Emincé de poulet au thym * Gratiné de poisson Purée de légumes Sauce Liégeois vanille	Boulettes au curry * Falafels Gratin de pommes de terre brocolis Gouda Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	Céleri rémoulade / Radis + beurre Bœuf carottes * Crêpe au fromage Pommes de terre Etuvée de carottes Nappé caramel	Potage butternut Escalope de poulet au paprika * Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Crème dessert vanille	Endive au jambon (P) * Tarte aux poireaux Pommes de terre Sauce Vache picon Fruit de saison	Potage crecy Hachis parmentier * Brandade de poisson Salade Crème dessert caramel	Hamburger * Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	<b>Menu Végétarien</b> Potage du barry Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Crème dessert vanille
<b>VENREDI</b>	Potage cultivateur Pépites de poisson (MSC) Riz jaune Sauce Galette des rois	<b>Menu Végétarien</b> Friand au fromage Parmentier de lentilles à la patate douce Salade Yaourt aromatisé	Coleslaw / Salade de maïs Gratiné de poulet * Gratiné de poisson Tortis Brassé aux fruits	<b>Menu Végétarien</b> Salade de haricots verts / Sardines + citron Sauté de porc sauce barbecue (P) * Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Yaourt nature sucré	Rôti de porc sauce charcutière (P) * Palets fromagers Boulgour Ratatouille Carré président Fruit de saison	Carbonade * Croque veggie à la tomate Pommes sautées Haricots verts Brie Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements