

Menu

Du 05 au 09 janvier 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|------------------------------------|---|
| LE JOUR DU  | | | | |
| Potage aux trois légumes et pois cassés | Pizza au fromage | Salami et cornichons | Carottes râpées vinaigrette persil | Salade buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs) |
| Tortellini pomodora mozzarella BIO crème ciboulette (Et fromage râpé) | Sauté de porc CE2 sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin) | Brandade de poisson N (brandade de poisson, lentilles) | Rôti de bœuf LR et jus | Cordon bleu |
| Omelette BIO au fromage | Potiron au gratin (100-150 mg calcium) | Laitue | Filet de cabillaud à l'oseille | Cordon végétal |
| Petit moulé nature (>150 mg calcium) | | Emmental BIO | Rösti de légumes | Chou Fleur persillé Et Pommes de terre |
| Flan à la vanille | Fruits BIO | Coupelle de compote de pommes | Couronne des Rois Briochée | Mimolette (>150 mg calcium) |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| | | Pain Confiture d'abricots Lait | | |



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



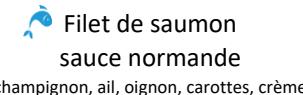
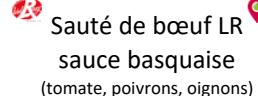
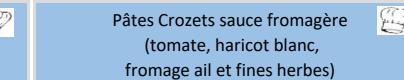
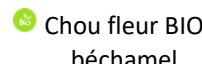
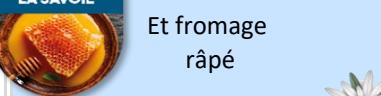
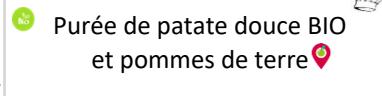
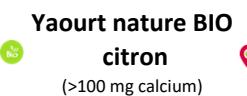
Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

Menu

DU 12 AU 16 JANVIER 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|---|
| | LE JOUR DU  | |  | |
| Salade de mâche et miettes de surimi | Salade de boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, oignon, cumin, tomate, raisin et abricot sec) | Betteraves râpé vinaigrette du Terroire | Salade verte et croûtons Dés de brebis (100-150 mg calcium) | |
|  | Croustillant au fromage |   | Pâtes Crozets sauce carbonara  |  |
|  | Gratin de Crêcy |   | |  |
| Saint Paulin |  |  | |  |
| | Fruits (Ecoresponsable) |  | Crème dessert à la myrtille |  |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | Pain Beurre Coupelle de compote de pommes ananas | GOUTER |
| | | | | |


 Produit BIO


 Label Rouge


 Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

Menu

Du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

MENU 100% CIRCUITS COURTS

| | | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|--|--|---|
| | Laitue au maïs | Potage poireaux et pommes de terre BIO | Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Et dés d'emmental (100-150 mg calcium) | Œuf dur mayonnaise |
| Boulette de bœuf RAV au curry | Colin pané et citron | Poulet rôti | Sauté de veau Sauce Navarin | Sauce jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin) |
| Boule pois chiche poivrons cumin | | Filet de limande Meunière et citron | Œufs brouillés | Riz créole |
| Blé BIO | Epinards Et Pommes de terre béchamel | Petits pois à la Paysanne | Gratin Dauphinois | Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium) |
| Yaourt aromatisé BIO | | Comté | | Fruits BIO |
| Fruits (Ecoresponsable) | Crème dessert BIO caramel | Banane (Rup) | Compote de pommes BIO | GOUTER |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| | | Pain Miel Fruit | | |



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

Menu

Du 26 au 30 janvier 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|---|
| LE JOUR DU  Végé | | | | |
| Salade coleslaw   | | Salade Anglaise (Laitue,  cheddar, croûtons vinaigrette du Terroir)   | | Potage au potiron  Et fromage râpé (100-150 mg calcium)  |
| Jambon de Paris  | Viennoise de poulet | Omelette au fromage   | Filet de poisson frais Sauce Aurore   | Bœuf braisé sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)  Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)  |
| Filet de cabillaud Lombarde  | Œufs durs béchamel  | | | |
| Pâtes coquillettes HVE3 (Et Fromage râpé)  | Purée de pommes de terre et carottes  | Brocolis  béchamel  | Haricots verts BIO persillés  | Pommes rissolées |
| | Yaourt nature BIO et sucre   | Emmental | Saint Paulin |  |
| Liégeois au chocolat  | Fruits BIO  | Purée de pommes BIO à la cannelle    | Cake sportif   | Fruits (Ecoresponsable)  |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| | | Fromage blanc nature et sucre Fruit | | |



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale