

MENUS

Semaines:

du 5 janvier
au 9 janvier 2026

du 12 janvier
au 16 janvier 2026



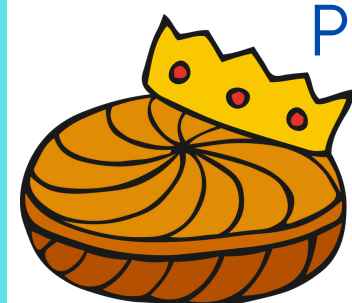
Le chef vous souhaite
un bon appétit!

Origines produits

Volaille locale	
Porc local	
Pain local	

Légende

Végétarien	
Produit issu de l'agriculture biologique	



Lundi 5 janvier

Crêpe au fromage
Steak haché sauce au poivre
Purée
 Fruit

Mardi 6 janvier

Macédoine de légumes
Fagottinis di parma

Salade verte
Fromage blanc et son coulis

Mercredi 7 janvier

Salade composée
Escalope de dinde à la crème
Crozets au fromage
Compote de fruits

Jeudi 8 janvier

Potage de légumes
Sauté de porc au caramel
Frites

Banane chantilly chocolat

Vendredi 9 janvier

Salade de perles
Poisson meunière citronné
Panais braisé

Galette des rois



Lundi 12 janvier

Salade de betteraves aux
pommes
 Nuggets de blé
Pâtes
Fruit

Mardi 13 janvier

Salade du terroir
Dos de colin aux épices douces
 Haricots verts
Crème dessert au citron

Mercredi 14 janvier

Céleri remoulade
Quiche lorraine
Salade verte
Pudding aux pommes

Jeudi 15 janvier

Velouté de poireaux
Jambalaya de dinde et chorizo
 Riz
Abricot crème anglaise

Vendredi 16 janvier

Terrine de campagne
Pot au feu et ses légumes
Gâteau au chocolat

MENUS

Semaines:

du 19 janvier
au 23 janvier 2026

du 26 janvier
au 30 janvier 2026



Le chef vous souhaite
un bon appétit!

Lundi 19 janvier

Salade iceberg aux fromages
Sauté de dinde madras
BIO Pilaf de blé au curry
Fruit BIO

Mardi 20 janvier

Friand au fromage
Rôti de porc à la sauge
Duo de carottes BIO
BIO Crème dessert chocolat

Mercredi 21 janvier

Taboulé
Boulettes de blé façon thaï
Wok de légumes
Liégeois vanille

Jeudi 22 janvier

Soupe de légumes BIO
Tartiflette
BIO Salade verte
Pêche melba à la fraise

Vendredi 23 janvier

Duo de saucissons
Poisson sauce citron
BIO Gratin de patate douce
Brioche perdue au sucre

Lundi 26 janvier

Carottes râpées BIO
Blanquette de dinde
BIO Riz aux champignons
Fruit

Mardi 27 janvier

Salade de pommes de terre
alsacienne
Lieu aux crevettes
Mélange de légumes BIO
Panna Cotta aux spéculos

Mercredi 28 janvier

Flamenkuche
Steak haché sauce tomato grill
Céleri braisé
Semoule de lait BIO

Jeudi 29 janvier

Menu autour de la MUSCADE

Vendredi 30 janvier

Toast de brie chaud
Allumettes fumées
Lentilles vertes, carottes
Mousse au chocolat BIO



Origines produits



Légende



MENU



Le chef vous souhaite
un bon appétit!

Jeudi 29 janvier

Menu autour de la muscade

Velouté de potimarron à la muscade

Emincé de porc braisé à la muscade
et sucre roux



Quinoa



Gâteau aux pommes à la muscade
et à la vanille

Origines produits

Volaille locale 

Porc local 

Pain local 

Légende

Végétarien 

Produit issu
de l'agriculture
biologique 

MENUS

Semaines:

du 2 février
au 6 février 2026

du 9 février
au 13 février 2026



Le chef vous souhaite
un bon appétit!

Origines produits

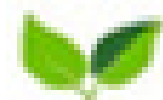


Légende



Lundi 2 février

Salade mimolette et emmental



Chili sin carné

Haricots rouges et riz à la
mexicaine 

Fruit

Mardi 3 février

Nems

Emincé de poulet thaï

Mélange de légumes

 Crème dessert à la vanille

Mercredi 4 février

Carottes rapées 

Escalope de porc à la moutarde

Cocos à la tomate

Compote de fruits

Jeudi 5 février

 Potage de butternut

Boeuf braisé à l'ancienne

Petits pois 

Muffin aux pépites de chocolat

Vendredi 6 février

Rillettes

Tenders de poisson

 Pommes persillées

Banane crème anglaise

Lundi 9 février

Œuf mayonnaise



Cordon végétarien

Tortis aux fromages

Fruit

Mardi 10 février

Salade cœur de blé et thon

Dos de lieu gratiné

Chou fleur au gratin

Fromage blanc aux framboises

Mercredi 11 février

Salade de riz basmati au surimi

Paupiette de veau maria

Duo de carottes braisées

Pêche melba

Jeudi 12 février

Terrine de légumes

Poutine québécoise

Frites

Fruit

Vendredi 13 février

Potage à la bretonne 

Galette saucisse

Salade verte

Crêpe au sucre

