

# Menus du 05 janvier au 13 février 2026



Légende :



Préparé par  
nos Chefs



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER	DU 05/01 AU 09/01	DU 05/01 AU 09/01	DU 05/01 AU 09/01	DU 05/01 AU 09/01
FÉVRIER	DU 12/01 AU 16/01	DU 12/01 AU 16/01	DU 12/01 AU 16/01	DU 12/01 AU 16/01
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE	SAUCISSON SEC ET CORNICHON	
LASAGNES AU PESTO	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE	TARTIFLETTE	AIGUILLETTES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY	
BRIE EN POINTE (à portionner)	RIZ BIO	VERRE DE LAIT BIO (à portionner)	SEMOULE BIO	
FRUIT DE SAISON	EMMENTAL BIO	GALETTE DES ROIS (à portionner)	MIMOLETTE BIO	
CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE	CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE	MACÉDOINE MAYONNAISE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	
FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN	TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE NAPOLITAINE	SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI	SAUCISSE DE FRANCFORST	
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	CANTAL AOP (à portionner)	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)	
CAMEMBERT BIO (à portionner)	COMPOTE POMMES POIRE	SUISSE SUCRÉ	EDAM BIO (à portionner)	
YAOURT AROMATISÉ	GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANELLE DU CHEF (à portionner)	GATEAU AU CHOCOLAT FAÇON PAVÉ BALOIS	FRUIT DE SAISON	
SALADE COLESLAW (local)	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)	TABOULÉ (semoule bio)	
BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon blanc et rosette)	QUENELLE NATURE SAUCE AURORE	
PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES (locales)	POMMES DE TERRE VAPEUR	PETITS POIS	
GOUDA BIO (à portionner)	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	FROMAGE À RACLETTE	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES HVE	GÂTEAU AU CHOCOLAT FAÇON PAVÉ BALOIS	FRUIT DE SAISON	
CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE (à portionner)	
FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON	OMELETTE	LASAGNE DE BOEUF	SAUTÉ DE PORC (OF) FAÇON COLOMBO	
COUILLETTES BIO	GRATIN DE CHOUX FLEURS	SUISSE FRUITÉ	HARICOTS VERTS BIO	
COULOMMIERS (à portionner)	MIMOLETTE BIO (à portionner)	FRUIT DE SAISON	EMMENTAL BIO (à portionner)	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	GAUFRE DE LIÈGE		COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)	
SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	
SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE	CRÊPE PARTY	BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)	
PETITS POIS CAROTTES	RIZ BIO	CRÊPE AU FROMAGE	PURÉE DE BUTTERNUT	
CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	VACHE QUI RIT BIO	
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	MINI CRÊPES SUCRÉES ET CHANTILLY	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	
TABOULÉ (semoule bio)	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	VELOUTÉ CRÉCY (à portionner)	
POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON	AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY	MACARONIS BIO À LA BOLOGNAISE	GRATIN DE GNOCCHIS AU POTIRON ET AU CHEDDAR	
HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	SUISSE AROMATISÉ	MAASDAM BIO (à portionner)	
BRIE EN POINTE (à portionner)	SAINTE MORËT BIO	COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	YAOURT SUCRÉ BIO	
FRUIT DE SAISON	DONUTS			

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."