

Menu du 12 Janvier 2026 au 14 Mars 2026

lundi 12-janvier.	mardi 13-janvier.	jeudi 15-janvier	vendredi 16-janvier.
Céleri régional râpé vinaigrette façon cocktail Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Brie Pomme régionale	Taboulé (semoule bio) Poisson blanc meunière MSC & citron Brocolis béchamel Petit moulé nature Orange BIO	Carottes régionale râpée vinaigrette moutarde à l'ancienne Jambon blanc LR Coquillettes locales Bio Edam bio Flan nappé caramel bio	Crêpe au fromage Haché au veau FR sauce moutarde Navets persillés & Pommes de terre vapeur Yaourt sucré Compote fraîche pomme bio mangue
lundi 19-janvier	mardi 20-janvier	jeudi-22 janvier	vendredi-23 janvier
Salade verte vinaigrette au Balsamique Dahl de lentilles Bio Bulgour Pont L'evêque AOP Mousse chocolat au lait	Salade de pommes de terre aux oignons rouges vinaigrette Steak haché VBF à la fondue d'oignons Petits pois Cantal AOP Clémentine	Rosette et Cornichons Pavé de poisson huile d'olive et citron vert Haricots beurre ce2 persillés Fromage blanc sucré Orange BIO	Velouté de carottes régionales aux 4 épices aux croûtons Emincé de filet de poulet sauce au curry Purée de pommes de terre et butternut régionale Mimolette bio Tarte à la patate douce et caramel du chef
lundi 26-janvier	mardi 27-janvier	jeudi 29-janvier	vendredi 30-janvier
Betteraves bio vinaigrette Gratin aux allumettes de porc VPF façon tartiflette Fromage blanc (régional) & sucre Banane bio	Céleri râpé régional vinaigrette façon rémoulade Quenelle nature sauce aurore Riz de Camargue IGP créole St Nectaire AOP Kiwi BIO	Cake au fromage du chef (farine bio) Rôti de dinde fr sauce aux olives Haricots verts bio aux oignons Gouda Bio Pomme HVE	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Poisson pané 100 % filet MSC & Citron Chou fleur CE2 béchamel Coulommiers Yaourt aromatisé (régional)

Menu du 12 Janvier 2026 au 14 Mars 2026

lundi 02-février	mardi 03-février	jeudi-05 février	vendredi-06-février
Haricots verts Bio vinaigrette	Carottes régionales râpées vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Potage de Potimarron régional
Saucisse fumée fr	Omelette du chef (oeuf MEA) à l'emmental Bio	Pain pita, Lamelles Kebab & sauce blanche	Filet de saumon msc sauce ciboulette
Lentilles Bio au jus	Epinards béchamel	Frites au four	Coquillette bio
Suisse sucré	Bûchette de lait mélangé	Saint Paulin	Emmental râpé BIO
Clémentine	Crêpe sucrée	Crème aux oeuf (mea) du chef	Poire
lundi 09-février	mardi 10-février	jeudi 12-février	vendredi 13-février
Céleri râpé en rémoulade	Salade de blé arlequin vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Pizza au fromage
Sauté de dinde FR sauce à l'indienne	Rôti de porc LR sauce moutarde	Curry de carottes ce2 et pois chiches bio	Beignet de calamar à la romaine & sauce tartare
Riz de camargue IGP jaune	Haricots beurres persillées	Semoule bio	Haricots verts Bio à l'échalote
Tomme blanche	Mimolette	Yaourt sucré (régionale)	Petit moulé ail et fines herbes
Orange BIO	Liégeois vanille	Clémentine	Ananas
lundi 16-février	mardi 17-février	jeudi 19-février	vendredi 20-février.
Potage de légumes	Céleri râpé rémoulade	Endives vinaigrette au miel	salade de perles mais, olives vinaigrette
Chipolatas lr	Émincé de filet de poulet sauce champignons	Lasagnes aux légumes	filet de colin d'Alaska MSC sauce citron
flageolets persillés	Riz de camargue IGP pilaf		Brocolis béchamel
Carré Ligueil	Suisse sucré	St Nectaire AOP	Crème Anglaise
Kiwi BIO	Poire	Compote pomme bio	Cake au chocolat (farine Bio)

Menu du 12 Janvier 2026 au 14 Mars 2026

lundi 23-février	mardi 24-février	jeudi 26-février	vendredi 27-février
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette	Carottes râpées régionales vinaigrette aux fines herbes	Chou fleur CE2 vinaigrette à l'échalote	Velouté de Butternut régionale
Cordon bleu de dinde FR	Morceaux de colin msc sauce provençale	Jambon blanc LR sauce aux oignons	Chili sin carne
Haricots verts BIO persillés	Semoule BIO	Petits pois	CC Riz de Camargue IGP
Coulommiers	Cantal AOP	Fromage blanc sucré	Tomme grise
Orange BIO	Liégeois chocolat	Gâteau au miel et aux 4 épices (farine Bio)	Banane BIO
lundi 02-mars	mardi 03-mars	jeudi 05-mars	vendredi 06-mars
Chou rouge régional vinaigrette moutarde à l'ancienne	Mélange de betteraves Bio et maïs vinaigrette	Oeuf dur Mayonnaise	Crêpe au fromage
Sauté de porc VPF régional sauce normande	Boule au Boeuf bio VBF sauce tomate	CC Dahl de lentilles BIO	Pavé de merlu MSC sauce citron
Purée de pommes de terre	Carottes CE2 à l'étuvée	Boulgour bio en pilaf	Gratin de chou fleur CE2
Camembert BIO	Yaourt sucré vrac (régional)	Saint Nectaire AOP	Petit moulé nature
Mousse au chocolat au lait	Beignet chocolat noisette	Pomme HVE	Kiwi BIO
lundi 09-mars	mardi 10-mars	jeudi 12-mars	vendredi 13-mars
Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette persillée	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Pâté de campagne LR et cornichon	Radis rose râpé sauce bulgare
Sauté de dinde VF façon blanquette	Légumes de couscous aux pois chiches bio	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Hachis parmentier à la purée de betteraves bio (boeuf VBF)
Haricots verts Bio persillés	Semoule bio	Epinards béchamel	
Buchette lait mélange	Tomme blanche	Vache qui rit bio	Verre de lait bio et sirop de grenadine
Ananas	Crème dessert vanille	Pomme hve	Gâteau aux pralines roses (farine bio)