

# Menus du 5 Janvier au 13 Février 2026



	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>	Betteraves rouges Lasagne de légumes Yaourt nature sucré	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Potage à la tomate Colin (MSC) Boulgour Julienne de légumes Sauce Fromage blanc nature sucré	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 Brandade de poisson (MSC) Salade Fromage blanc aux fruits <b>Nouvel an chinois</b> Samoussa de légumes Sauté de poulet à l'ananas Riz cantonnais Sauce
<b>MARDI</b>	Rôti de dinde à l'estragon Pommes rôties Salade Sauce Camembert Fruit de saison	Carottes râpées Chipolatas (P) Compote Pommes de terre Mousse au chocolat	Salade mexicaine Palet mozzarella Purée Sauce dijonnaise Salade de fruits	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Edam Fruit de saison	Salade florida Omelette Coquillettes Sauce champignons Emmental râpé Fruit de saison	Tartelette mangue
<b>MERCREDI</b>	Salade esau Omelette Farfalles Sauce tomate Emmental râpé Brassé aux fruits Céleri rémoulade	Timbale de poisson (MSC) Riz Fondue de poireaux Fromage frais Fruit de saison Potage butternut	Chou-fleur à la vinaigrette Paupiette de veau marengo Pennes Emmental râpé Flan chocolat	Merguez Semoule Piperade Bûchette Flan pâtissier Potage crecy	Macédoine Emincé de poulet au thym Purée de légumes Liégeois vanille	Boulettes au curry Gratin de pommes de terre brocolis Gouda Compote
<b>JEUDI</b>	Bœuf carottes Pommes de terre Etuvée de carottes Nappé caramel	Escalope de poulet au paprika Macaroni Emmental râpé Crème dessert vanille	Endive au jambon (P) Pommes de terre Sauce Vache picon Fruit de saison	Hachis parmentier Salade Crème dessert caramel	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Potage du barry Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Crème dessert vanille
<b> VENDREDI</b>	Potage cultivateur Pépites de poisson (MSC) Riz jaune Sauce Galette des rois	Macédoine Parmentier de lentilles à la patate douce Salade Yaourt aromatisé	Coleslaw Gratiné de poulet Tortis Brassé aux fruits	Salade de haricots verts Sauté de porc sauce barbecue (P) Farfalles Emmental râpé Yaourt nature sucré	Rôti de porc sauce charcutière (P) Boulgour Ratatouille Carré président Fruit de saison	Carbonade Pommes sautées Haricots verts Brie Fruit de saison

Toutes nos  
viandes  
Bovines et  
Porcines  
sont  
françaises



Tous nos  
œufs sont  
pondus en  
France



Nouveau  
Produit



Produits  
Biologiques



Produits  
Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements