

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 5 janvier 2026

au

vendredi 9 janvier 2026

Toutes les viandes (volaille, boeuf, veau, porc, charcuterie) sont origines FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé BIO	 Velouté potiron	Carottes râpées vinaigrette MAISON	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre
 Emincé de poulet LABEL ROUGE sauce provençale	Œufs brouillés	Rôti de boeuf sauce marengo	Gratin savoyard	Tarte saumon ciboulette
Haricots verts aux échalottes	 Duo coquillettes BIO / Ratatouille	Blé ébly	Salade verte	Salade d'endives
Yaourt aux fruits mixés	 Brie	Montcendré	Fromage frais sucré	 Bleu d'Auvergne AOP
 Galette des rois	 Fruit BIO	 Cake marbré MAISON	 Fruit LOCAL	Compote Pomme MAISON
		 Gouter: Pain LOCAL + Confiture de abricot Lait aromatisé fraise Fruit LOCAL		

N° version : Crée le : 23/10/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
05/01/2026	Taboulé BIO	Sulfites, gluten, moutarde
	Emincé de poulet LABEL ROUGE sauce provençale	sulfites
	Haricots verts aux échalottes	/
	Yaourt aux fruits mixés	lait
	Galette des rois	Arachides fruits à coque gluten lait œuf
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
06/01/2026	Velouté potiron	lait
	Œufs brouillés	œuf lait
	Duo coquillettes BIO / Ratatouille	gluten
	Brie	lait
	Fruit BIO	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
07/01/2026	Carottes râpées vinaigrette MAISON	sulfites, moutarde
	Rôti de boeuf sauce marengo	gluten lait
	Blé ébly	gluten
	Montcendré	lait
	Cake marbré MAISON	Sulfites, gluten, lait, œufs
	Gouter : Pain LOCAL + Confiture de abricot Lait aromatisé fraise Fruit LOCAL	gluten lait
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
08/01/2026	Céleri rémoulade	Céleri, œuf, moutarde
	Gratin savoyard	lait
	Salade verte	Sulfites, moutarde
	Fromage frais sucré	lait
	Fruit LOCAL	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
09/01/2026	Salade de pommes de terre	sulfites, moutarde
	Tarte saumon ciboulette	sulfites, gluten, lait, œufs, poisson
	Salade d'endives	sulfites, moutarde
	Bleu d'Auvergne AOP	Lait
	Compote Pomme MAISON	/
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 12 janvier 2026

au

vendredi 16 janvier 2026

Toutes les viandes (volaille, boeuf, veau, porc, charcuterie) sont origines FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



					
Salade de pois chiches	 Chou blanc vinaigrette MAISON	Velouté de carotte	 Pâté de foie supérieur	Velouté de butternut	
Colombo de poulet	 Pavé de Hoki sauce provençale	Sauté de dinde	Sauté de boeuf façon bourguignonne	Moussaka végé MAISON	
Poelée de légumes échalottes	 Riz BIO à la tomate	 Lentilles carottes et jus	Duo carottes / pommes de terre	 Duo coquillettes BIO Ratatouille	
Bûche de chèvre	  Cantal AOP	Fromage frais sucré	 Gouda BIO	Yaourt aromatisé	
Crème dessert chocolat		Fruit LOCAL	 Fruit BIO	 Ille flottante	Madeleine
			Goûter : Pain LOCAL Fromage Compote pomme HVE		

N° version : 1 Crée le : 23/10/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
12/01/2026	Salade de pois chiches	moutarde
	Colombo de poulet	sulfites lait
	Poelée de légumes échalottes	sulfites céleri
	Bûche de chèvre	lait
	Crème dessert chocolat	soja, lait
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
13/01/2026	Chou blanc HVE vinaigrette MAISON	sulfites, moutarde
	Pavé de Hoki sauce provençale	poisson, sulfite, gluten, céleri, œuf, lait, crustacés, mollusques
	Riz BIO à la tomate	/
	Cantal AOP	lait
	Fruit LOCAL	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
14/01/2026	Velouté de carotte	lait
	Sauté de dinde	/
	Lentilles carottes et jus	sulfites, lait
	Fromage frais sucré	/
	Fruit BIO	/
	Goûter :	
	Pain LOCAL	gluten
	Fromage	Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
15/01/2026	Pâté de foie supérieur	gluten, soja, lait
	Sauté de boeuf façon bourguignonne	sulfites
	Duo carottes / pommes de terre	/
	Gouda BIO	lait
	Ille flottante	lait, œuf, fruits à coque
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
16/01/2026	Velouté de butternut	Lait
	Moussaka végé MAISON	sulfites
	Duo coquillettes BIO Ratatouille	gluten
	Yaourt aromatisé	lait
	Madeleine	gluten, œuf
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 19 janvier 2026

au

vendredi 23 janvier 2026

Toutes les viandes (volaille, boeuf, veau, porc, charcuterie) sont origines FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage pomme de terre poireaux	Céleri râpé sauce fromage blanc à l'aneth	Salade de blé niçois	Salade de maïs et cœur de palmier	salade écolière sauce fromage blanc (pommes de terre cornichon)
Boulettes de blé façon thaï	Colin d'alaska meunière	Cordon bleu de dinde	Sauté d'agneau sauce curry	Salade verte vinaigrette
Lentilles carottes	Petits pois et pommes de terre	 Trio de légumes BIO	Duo semoule /légumes couscous	Brandade de poisson blanc
 Chèvre frais BIO	 Bleu d'auvergne AOP	 Coulommiers	Brie	 Tomme Grise BIO
 Fruit BIO	Compote pomme vanille MAISON	Yaourt sucré	Orange	Crème dessert caramel
		<u>Goûter :</u> Pain LOCAL + Barre de chocolat Fromage frais nature Fruit		

Date du menu	Menu	Allergènes
19/01/2026	Potage pomme de terre poireaux	Lait
	Boulettes de blé façon thaï	gluten, soja,
	Lentilles carottes	/
	Chèvre frais BIO	lait
	Fruit BIO	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
20/01/2026	Céleri râpé sauce fromage blanc à l'aneth	sulfites, céleri, lait , moutarde
	Colin d'alaska meunière	poisson
	Petits pois et pommes de terre	/
	Bleu d'auvergne AOP	lait
	Compote pomme vanille MAISON	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
21/01/2026	Salade de blé niçois	Gluten, moutarde
	Cordon bleu de dinde	gluten, soja, lait
	Trio de légumes BIO	/
	Coulommiers	lait
	Yaourt sucré	lait
	Goûter : Pain LOCAL + Barre de chocolat Fromage frais nature Fruit	Gluten, soja lait
Date du menu	Menu	Allergènes
22/01/2026	Salade de maïs et coeur de palmier	moutarde, sulfites
	Sauté d'agneau sauce curry	sulfites, gluten, moutarde, lait
	Duo semoule /légumes couscous	Sulfites, gluten
	Brie	lait
	Orange	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
23/01/2026	salade écolière sauce fromage blanc (pommes de terre cornichon)	sulfites moutarde lait
	Salade verte vinaigrette	moutarde, sulfites
	Brandade de poisson blanc	gluten, œuf, poisson
	Tomme Grise BIO	lait
	Crème dessert caramel	lait
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 26 janvier 2026

au

vendredi 30 janvier 2026

Toutes les viandes (volaille, boeuf, veau, porc, charcuterie) sont origines FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



NOUVEL AN CHINOIS				
Velouté de carottes	Coleslaw	Salade verte et mimolette	Salade asiatique	Œuf dur BIO mayonnaise
Omelette sauce basquaise	Saucisses rondelles et flageolets tomates	Rôti de boeuf sauce au poivre	Emincé de poulet LABEL ROUGE sauce caramel	Colin d'Alaska sauce provençale
Purée brocolis et pommes de terre		Duo haricots verts BIO persillés / pommes de terre	Riz cantonnais	Duo mezze penne / courgette
Saintnectaire AOP	Edam BIO	Fromage frais LOCAL	Chanteneige	Brie
Fruit LOCAL	Brownie MAISON et crème anglaise	Fruit	Ananas en boîte	Yaourt nature BIO
		Goûter: Pain LOCAL + confiture fraise Yaourt aromatisé Compote opercule pomme pêche		

Date du menu	Menu	Allergènes
26/01/2026	Velouté de carottes	lait
	Omelette sauce basquaise	sulfites oeuf
	Purée brocolis et pommes de terre	lait
	Saint nectaire AOP	Lait
	Fruit LOCAL	/
	O	/
Date du menu	Menu	Allergènes
27/01/2026	Coleslaw	sulfites, moutarde, céleri
	Saucisses rondelles et flageolets tomates	sulfites,
	O	/
	Edam BIO	lait
	Brownie MAISON et crème anglaise	fruits à coques, gluten, lait, œufs, sulfites
	O	/
Date du menu	Menu	Allergènes
28/01/2026	Salade verte et mimolette	sulfites, lait, moutarde
	Rôti de boeuf sauce au poivre	sulfites lait
	Duo haricots verts BIO persillés / pommes de terre	lait
	Fromage frais LOCAL	lait
	Fruit	/
	Goûter :	
	Pain LOCAL + confiture fraise	gluten
	Yaourt aromatisé	lait
	Compote opercule pomme pêche	
Date du menu	Menu	Allergènes
29/01/2026	Salade asiatique	Sulfites, gluten, sésame, moutarde, soja
	Emincé de poulet LABEL ROUGE sauce caramel	/
	Riz cantonnais	céleri
	Chanteneige	lait
	Ananas en boîte	/
	O	
Date du menu	Menu	Allergènes
30/01/2026	Œuf dur BIO mayonnaise	œuf , moutarde
	Colin d'Alaska sauce provençale	poisson, sulfites, crustacés, gluten, céleri, œufs, lait, mollusques
	Duo mezze penne / courgette	sulfites, gluten, œufs
	Brie	Lait
	Yaourt nature BIO	lait
	O	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 2 février 2026

au

vendredi 6 février 2026

Toutes les viandes (volaille, boeuf, veau, porc, charcuterie) sont origines FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



Chandeleur 2026

AB	Taboulé	Velouté de légumes verts	AB Carottes râpées BIO au citron vert	Salade de lentilles à l'échalote
	Galette bretonne jambon fromage	Carbonade de bœuf	Embrassade Emincé de poulet LABEL ROUGE sauce caramel	Pizza au fromage
	Salade verte	Pommes de terres grenailles	Riz	Salade verte BIO vinaigrette
AB	Petit suisse BIO	AB Cantal AOP	Kiri	Brie BIO
	Crêpe nature sucré	AB Fruit BIO	Fromage blanc brisure de petits beurre	Tomme grise
			Goûter: Pain LOCAL + Confiture abricot Flan nappé caramel Fruit	Compote pomme vanille MAISON
				Fruit LOCAL

Date du menu	Menu	Allergènes
02/02/2026	Taboulé	Sulfites, gluten, moutarde
	Galette bretonne jambon fromage	gluten, lait œuf
	Salade verte	Sulfites
	Petit suisse BIO	lait
	Crêpe nature sucré	gluten lait œufs
	0	/
03/02/2026	Velouté de légumes verts	céleri, lait
	Carbonade de bœuf	céleri gluten, soja
	Pommes de terres grenailles	/
	Cantal AOP	lait
	Fruit BIO	/
	0	/
04/02/2026	Carottes râpées BIO au citron vert	sulfites, moutarde
	Emincé de poulet LABEL ROUGE sauce caramel	sulfites
	Riz	lait
	Kiri	lait
	Fromage blanc brisure de petits beurre	gluten lait œuf
	Goûter : Pain LOCAL + Confiture abricot Flan nappé caramel Fruit	gluten, lait œuf
05/02/2026	Salade de lentilles à l'échalote	sulfites, moutarde
	Pizza au fromage	gluten, lait
	Salade verte BIO vinaigrette	sulfites, moutarde
	Brie BIO	lait
	Compote pomme vanille MAISON	/
	0	
06/02/2026	Céleri rémoulade	céleri œuf, moutarde
	Beaufilet de Hoki poelée au beurre	poisson
	Duo coquille ratatouille	gluten
	Tomme grise	lait
	Fruit LOCAL	/
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

Lundi 09 février 2026

au

Vendredi 13 février 2026

Toutes les viandes (volaille, boeuf, veau, porc, charcuterie) sont origines FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



	Velouté de carottes	Chou blanc vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Crêpe à l'emmental
	Lasagne ricotta épinard chèvre	Bolognaise de bœuf	Rôti de porc	Boeuf braisé sauce échalotte
	Salade verte BIO	Spaghetti	 Purée de pomme de terre et céleri BIO	Lentilles blondes BIO carottes et jus
	Coulommiers	 Yaourt aromatisé BIO	 Cantal AOP	 Brie BIO
	Fruit de saison BIO	 Cake marbré maison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
			Goûter: Petit suisse aromatisé Cake marbré à partager Compote opercule pomme pêche	 Fruit de saison LOCAL

Date du menu	Menu	Allergènes
09/02/2026	Velouté de carottes	lait
	Lasagnes ricotta chèvre épinard	gluten, lait, oeuf
	Duo Haricots verts HVE et pommes de terres	
	Coulommiers	lait
	Fruit de saison BIO	
Date du menu		
10/02/2026	Chou blanc vinaigrette	sulfites, moutarde
	Bolognaise de bœuf	
	Spaghetti	gluten
	Yaourt aromatisé BIO	lait
	Cake marbré maison	gluten lait œuf
Date du menu		
11/02/2026	Œuf dur mayonnaise	œuf, moutarde
	Emincé de poulet LABEL ROUGE sauce à l'orange	sulfites, lait
	Purée de pomme de terre et céleri BIO	céleri
	Bleu d'Auvergne AOP	lait
	Fruit de saison	
	<u>Goûter :</u> Petit suisse aromatisé Cake marbré à partager compote opercule pomme pêche	lait gluten œuf lait fruit à coques
Date du menu		
12/02/2026	Crêpe à l'emmental	gluten lait œuf
	Boeuf braisé échalote	sulfites
	Lentilles blondes carottes et jus	
	Brie BIO	lait
	Yaourt aromatisé	lait
Date du menu		
13/02/2026	Carottes râpées vinaigrette	moutarde
	Colin d'Alaska MSC pané et citron	poisson , gluten
	Duo riz et haricots beurres	sulfites
	Fromage frais vanille	lait
	Fruit de saison LOCAL	

MENUS DE LA SEMAINE

Lundi 16 février 2026

au

Vendredi 20 février 2026

Toutes les viandes (volaille, boeuf, veau, porc, charcuterie) sont origines FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



				
Céleri rémoulade	Velouté potiron	Salade de pommes de terre à l'ancienne	Carottes râpées vinaigrettes MAISON	Velouté dubarry
Sauté de bœuf sauce pot au feu	Couscous végétarien	Beaufilet de hoki MSC poêlé au beurre	Saucisse de volaille	Emincé de poulet sauce basquaise
Duo brocolis / pommes de terres persillées	 Sémoule BIO aux raisins	Petits pois carottes	Flageolets au thym	 Pâtes BIO
Yaourt aromatisé	 Edam BIO	 Petit fromage frais au fruit BIO	 Tomme Grise BIO	 Emmental
	Fruit de saison LOCAL	Compote MAISON Pomme Vanille	Moelleux aux pommes MAISON	 Fruit de saison BIO
		<u>Goûter:</u> Pain au lait + Barre de chocolat Yaourt nature + sucre dose Fruit		

N° version : 1 Crée le : 23/10/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
16/02/2026	Céleri rémoulade	céleri œuf moutarde
	Sauté de bœuf sauce pot au feu	sulfites, céleri, gluten
	Duo brocolis / pommes de terres persillées	sulfites
	Fruit	
	Fruit de saison LOCAL	/
Date du menu		
17/02/2026	Velouté potiron	lait
	Couscous végétarien	sulfites céleri
	Semoule BIO aux raisins	gluten
	Edam BIO	lait
	Yaourt nature sucré	lait
Date du menu		
18/02/2026	Salade de pommes de terre à l'ancienne	sulfites, moutarde
	Beaufilet de hoki MSC poêlé au beurre	poisson, lait
	Petits pois carottes	/
	Petit fromage frais au fruit BIO	lait
	Moelleux aux pommes MAISON	sulfites, gluten, lait , œuf
	Goûter Pain au lait + barre de chocolat yaourt nature fruit	gluten , soja, lait, fruit à coques lait
Date du menu		
19/02/2026	Carottes râpées vinaigrettes MAISON	sulfites moutarde
	Saucisse de volaille	
	Flageolets au thym	sulfites
	Tomme Grise BIO	lait
	Crème dessert chocolat	lait soja
Date du menu		
20/02/2026	Salade de maïs et pois chiche	sulfites moutarde
	Emincé de poulet sauce basquaise	sulfites gluten soja
	Pâtes BIO	gluten
	Emmental	lait
	Fruit de saison BIO	/