








		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	05/01/2026	Velouté de carottes Filet de colin sauce beurre citron Semoule St Paulin Purée de pomme et pêche	Poireaux vinaigrette Emincé de dinde sauce poivre Cordiale de légumes Edam Beignet chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Cœur de palmier vinaigrette Cake aux légumes du chef  Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	06/01/2026	Salade de pommes de terre Bœuf bourguignon Haricots verts Tomme grise Fruit de saison	Tarte chèvre, tomates & basilic du chef  Sauté de porc* au romarin Farfalles Yaourt aromatisé Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Filet de hoki sauce aurore Carottes Mimolette Purée de pomme et poire			
MERCREDI MIDI	07/01/2026	Rosette* + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Julienne de légumes Petits suisses nature et sucre Cake aux fruits du chef 	Macédoine mayonnaise Lasagne bolognaise du chef  Cantal Purée de pomme	A	B
MERCREDI SOIR		Pâtes façon Mc & Cheese Emmental Fruit de saison			
JEUDI MIDI	08/01/2026	Maquereau sauce tomate Poulet aux oignons Purée de légumes verts Fromage blanc nature et sucre Tarte au citron meringuée	Oeuf dur mayonnaise Filet de colin sauce curry Haricots plats Bleu Riz au lait	A	B
JEUDI SOIR		Potage de carottes Croque Monsieur* Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	09/01/2026	Terrine de légumes mayonnaise Aiguillettes de saumon meunière + citron Julienne de légumes Pont l'éveque Fruit de saison	Jambon de pays* + cornichons Boulettes de pois chiches Ratatouille Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde sauce basquaise Courgettes Camembert Crème dessert vanille			
SAMEDI MIDI	10/01/2026	Potage de légumes Saucisse de Toulouse fumée* Lentilles Bûche de chèvre Fruit de saison		A	
		Gnocchis sauce crème Brie Fruit de saison			
		GALETTE DES ROIS (Cidre ou jus de fruit) attention à la fève			
DIMANCHE MIDI	11/01/2026	Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Yaourt nature et sucre Galette des rois 		A	
DIMANCHE SOIR		Quiche lorraine* du chef  Haricots beurres Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			

MENU A

MENU B

LUNDI
MIDI 12/01/2026

Velouté Dubarry
Emincé de dinde aux 4 épices
Semoule
Gouda
Fruit de saison

Tarte aux fromages du chef 
Escalope de porc* au jus aux herbes
Julienne de légumes
Petits suisses nature et sucre
Fruit de saison

A B

Ravioli de bœuf
Mimolette
Mousse au chocolat

MARDI
MIDI 13/01/2026

Salade de farfalles
Filet de cabillaud sauce armoricaine
Brocolis
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

Poireaux vinaigrette
Filet de poulet sauce crème
Riz
Camembert indiv
Pêche au sirop coupelle


A B

MARDI
SOIR

Fenouil vinaigrette
Cake olives, tomates et emmental du chef 
Fromage blanc nature et sucre
Gaufre liégeoise

MERCREDI
MIDI 14/01/2026


Nems au poulet
Brandade de colin
Fourme d'Ambert
Purée de pomme

Velouté de courgettes
Quiche Lorraine* du chef 
St Nectaire
Crème dessert café

A B

Omelette sauce champignons
Pommes de terre persillées
Brie
Fruit de saison

JEUDI
MIDI 15/01/2026

Salade de lentilles à l'indienne
Beignet de calamars à la romaine
Haricots verts à l'ail
Cantal
Brownie du chef 

Sardines et beurre
Andouillette*
Pommes noisettes
Fromage blanc nature et sucre
Purée de pomme et banane


A B

JEUDI
SOIR

Boulettes de bœuf sauce poivrons
Purée de pommes de terre
Emmental
Fruit de saison

VENDREDI
MIDI 16/01/2026

Macédoine mayonnaise
Aiguillette de poulet
Epinards au jus
Bleu
Mousse au chocolat

Rillettes de thon
Lasagne ricotta épinard du chef 
Petits suisses nature et sucre
Fruit de saison

A B

VENDREDI
SOIR

Sauté de bœuf sauce basquaise
Courgettes à l'ail
Yaourt nature et sucre
Purée de pomme et poire

SAMEDI
MIDI 17/01/2026

Terrine de saumon mayonnaise
Pot au feu
Camembert
Fruit de saison


A

SAMEDI
SOIR

Cuisse de poulet sauce paprika
Coquillettes
Gouda
Fruit de saison

Boisson : Vin rouge ou jus de fruit




DIMANCHE
MIDI 18/01/2026






Asperges vinaigrette
Cassoulet*
Petits suisses fruité
Moelleux fleur d'oranger du chef 





A




DIMANCHE
SOIR

Betteraves vinaigrette
Tarte oignons et olives du chef 
Tomme grise
Purée de pomme

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	19/01/2026	Velouté de courgettes Filet de colin sauce aneth Farfalles Camembert indiv Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Choux fleurs persillés Fromage blanc nature et sucre Eclair au chocolat	A	B
		Ravioli ricotta et épinards Cantal Purée de pomme et pêche			
MARDI MIDI	20/01/2026	Salade de riz Colombo de poulet Carottes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef  Brandade de colin Gouda Purée de pomme et poire	A	B
MARDI SOIR		Sauté de porc* aux oignons Haricots beurres Yaourt arôme fraise et citron Gaufre liégeoise			
MERCREDI MIDI	21/01/2026	Sardines à l'huile Sauté de bœuf sauce stroganoff Pommes noisettes St Nectaire Donut au sucre	Champignons à la grecque Saucisse fumée* Lentilles Fromage blanc nature et sucre Cocktail de fruits au sirop	A	B
MERCREDI SOIR		Aiguillette de poulet sauce crème Purée de potiron Petits suisses fruités Purée de pomme			
JEUDI MIDI	22/01/2026	Cœuf dur sauce cocktail Pizza royale* Yaourt aromatisé Fruit de saison	Jambon de pays* + cornichons Nuggets de poulet Rostis de pommes de terre Brie Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Légumes à l'orientale Bleu Flan vanille nappé caramel			
VENDREDI MIDI	23/01/2026	Cœur de palmier vinaigrette Rôti de veau sauce basquaise Semoule Tomme grise Crème dessert café	Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Riz et petits pois Yaourt vanille Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pomme de terre et blettes Mimolette Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	24/01/2026	Rosettes* + cornichons Filet de saumon à l'oseille Purée de brocolis Yaourt aromatisé Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Jambon de pays* + cornichons Pizza aux fromages Tomme blanche Galette bretonne			
DIMANCHE MIDI	25/01/2026	Boisson : bière ou jus de fruit Betteraves vinaigrette Choucroute* Yaourt nature et sucre Gâteau rocher coco du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Velouté d'épinards Tarte aux poireaux du chef  Emmental Fruit de saison			


		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	26/01/2026	Velouté de potiron Sauté de bœuf sauce japonaise Riz Mimolette Beignet aux pommes	Salade de pois chiches Brandade de colin Camembert indiv Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Filet de cabillaud sauce beurre blanc Brocolis persillés Tomme noire Fruit de saison			
MARDI MIDI	27/01/2026	Céleri remoulade Emincé de dinde sauce curry Semoule Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Salade fraîcheur Quiche Lorraine* du chef  Carottes Petits suisses fruités Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille			
MERCREDI MIDI	28/01/2026	Salami Filet de merlu sauce paprika Haricots beurres Yaourt sucré Cake au chocolat du chef 	Œufs durs mayonnaise Rognons à la moutarde Riz St Nectaire Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Raviolis ricotta et épinards Camembert Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	29/01/2026	Salade de lentilles aux oignons Tartiflette* Cantal Eclair à la vanille	Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef  Pont l'êveque Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Tarte aux fromages Carottes Bleu Pêche au sirop			
VENDREDI MIDI	30/01/2026	Nems aux légumes Cordon bleu Mélange de légumes Fromage blanc nature et sucre Riz au lait	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du pilat Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Mousse au chocolat			
SAMEDI MIDI	31/01/2026	Velouté de choux-fleur Paupiette de veau au jus Printanière de légumes Munster Crème dessert chocolat		A	
SAMEDI SOIR		Gnouchis champignons et viande hachée Buchette de chèvre Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	01/02/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Celeri et betteraves vinaigrette Paëlla poulet Riz Cantal Cake au citron du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	02/02/2026	Asperges vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce crème Coquillettes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Velouté de brocolis Filet de colin sauce romarin Légumes à l'orientale Tomme grise Eclair au chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Salade de riz Sauté de dinde sauce moutarde Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MARDI MIDI	03/02/2026	Potage de poireaux et pommes de terre Filet de hoki sauce armoricaine Courgettes Gouda Riz au lait	Tarte aux fromages du chef  Sauté de porc* sauce barbecue Farfalles St Paulin Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Ravioli de bœuf Brebis crème Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	04/02/2026	Salade asiatique (maïs, carottes et soja) Rôti de veau sauce forestière Haricots verts Livarot Fruit de saison	Rosette* et cornichons Courgettes farcies sauce tomate Riz St Nectaire Crème dessert chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Nuggets de poulet Petits pois Edam Fruit de saison			
MENU CHANDELEUR (Cidre ou jus de fruit)					
JEUDI MIDI	05/02/2026	Terrine de saumon mayonnaise Crêpe jambon emmental Haricots beurres Yaourt aux fruits Crêpe chocolat		A	B
JEUDI SOIR		Velouté de choux-fleurs Croque Monsieur* Camembert Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	06/02/2026	Maquereau sauce tomate Côte de porc* à la provençale Coquillettes Bleu Fruit de saison	Roulade de volaille + cornichons Filet de hoki sauce citron Haricots verts à l'ail Bûche du pilat Purée de pomme et banane	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Julienne de légumes Yaourt vanille Pêche au sirop <small>coupelle</small>			
SAMEDI MIDI	07/02/2026	Chou fleur vinaigrette au miel Hachis Parmentier Petits suisses aromatisés Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Sauté de bœuf sauce basquaise Navets et carottes Pont l'èveque Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	08/02/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Artichaud vinaigrette Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Clafoutis aux poires du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Poireaux vinaigrette Tarte aux fromages du chef  Camembert indiv Fruit de saison			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	09/02/2026	Velouté de brocolis Bœuf bourguignon Coquillettes Chanteneige Purée de pomme	Chou rouge vinaigrette Sauté de porc* sauce stroganoff Cordiale de légumes Cantal Eclair au chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Brandade de colin Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	10/02/2026	Velouté de carottes Filet de colin sauce aneth Haricots verts Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Salade de pâtes Sauté de dinde sauce provençale Carottes Camembert indiv Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre St Nectaire Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	11/02/2026	Terrine de légumes Poulet sauce crème Pommes noisettes Petits suisses nature et sucre Banana Bread du chef 	Maquereau à la tomate Saucisse de Toulouse* Lentilles Yaourt nature et sucre Pomme au four	A	B
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus aux herbes Brocolis Munster Fruit de saison			
JEUDI MIDI	12/02/2026	Pizza fromage Couscous Poulet Semoule Camembert Fruit de saison	Saucisse à l'ail fumé* + cornichons Nuggets de poisson Ratatouille Tartare Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Betteraves vinaigrette Emincé de poulet au jus Brie Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	13/02/2026	Jambon de pays* + cornichons Boulettes de bœuf sauce paprika Farfalles Tomme noire Tarte citron meuringuée	Nems au poulet Filet de colin sauce câpres Petit pois persillés St Nectaire Crème dessert vanille	A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Légumes à l'orientale Livarot Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	14/02/2026	Rillettes de thon mayonnaise Rougail saucisse* Riz Camembert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Velouté de carottes Flan aux légumes du chef  Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	15/02/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Chou blanc vinaigrette Sauté de canard au jus Purée de pommes de terre Petits suisses fruités Gâteau à la carotte du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Cuisse de poulet au jus Légumes à l'orientale Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			





MENU A

MENU B

GOUT / PARTAGE / PROXIMITE					
LUNDI MIDI	16/02/2026	Fenouil vinaigrette Filet de poulet sauce normande Choux-fleurs Yaourt aromatisé Fruit de saison		Tarte oignons et olives noires du chef Sauté de boeuf sauce barbecue Semoule Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et poire	
		Velouté de potiron Quiche épinard et chèvre du chef Mme Loïk Fruit de saison			
MARDI MIDI	17/02/2026	Velouté de brocolis Aiguillette de saumon meunière Purée de pommes de terre St Paulin Flan vanille nappé caramel		Salade de lentilles Sauté de porc* sauce au romarin Carottes Camembert indiv Riz au lait	
		Cuisse de poulet au jus Brocolis Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	18/02/2026	Rosette* + cornichons Sauté de bœuf à la diable Petits pois Tomme blanche Cake au chocolat du chef		Terrine de légumes mayonnaise Andouillette* Pommes noisettes Yaourt vanille Ile flottante	
		Chou blanc vinaigrette Steak haché sauce tomate Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	19/02/2026	Velouté de légumes Lasagne bolognaise du chef Carré de l'Est Flan vanille nappé caramel		Salade de riz Frittata de pommes de terre et épinards Yaourt aux fruits Beignet chocolat	
		Rôti de dinde froid sauce tartare Brocolis Mimolette Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	20/02/2026	NOUVEL AN CHINOIS Nems aux légumes Porc* au caramel Riz cantonnais Fromage blanc nature et sucre Mangue au sirop			
		Pâté de campagne* + cornichons Quiche lorraine* du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	21/02/2026	Asperges vinaigrette Paupiette de veau au jus Julienne de légumes Livarot Purée de pomme et pêche			
		Chou blanc vinaigrette Quenelle nature sauce nantua Yaourt aromatisé Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	22/02/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Carottes râpées vinaigrette Couscous poulet Semoule Petits suisses aromatisés Clafoutis aux pommes du chef			
		Haricots beurres vinaigrette Cake aux légumes du soleil du chef Mimolette Fruit de saison			

MENU A

MENU B


GOUT / PARTAGE / PROXIMITE					
LUNDI MIDI	23/02/2026	Velouté de carottes Emincé de poulet sauce crème Purée de légumes verts Yaourt nature et sucre Beignet au chocolat	Salade de farfalles Sauté de porc* sauce diable Haricots verts Tomme grise Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis champignon et viande hachée Gouda Flan vanille nappé caramel			
MARDI MIDI	24/02/2026	Céleri et betteraves vinaigrette Filet de cabillaud sauce dieppoise Carottes Yaourt arôme citron et fraise Brownie du chef	Salade de lentilles Sauté de poulet aux oignons Purée de choux-fleurs Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Radis vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  Mimolette Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	25/02/2026	Velouté de butternut Boudin blanc* Carottes Camembert Fruit de saison	Saucisson à l'ail fume* + cornichons Paupiette de veau sauce marengo Purée de pommes de terre Cantal Purée de pomme et pêche	A	B
MERCREDI SOIR		Dahl de lentilles Riz St Nectaire Purée de pomme et poire			
JEUDI MIDI	26/02/2026	Jambon de pays* + cornichons Tartiflette* Yaourt nature et sucre Purée de pomme	Macédoine mayonnaise Poisson meunière Haricots verts Tomme grise Tarte au citron meringuée	A	B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Cordiale de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	27/02/2026	Pâte de campagne* + cornichons Fish and chips Röstis de pommes de terre Bleu Crème dessert café	Tarte au thon du chef  Filet de poulet sauce tomate Semoule Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Nuggets de poulet Brocolis Yaourt nature et sucre Compote de pomme et pruneaux			
SAMEDI MIDI	28/02/2026	Salade de farfalles Boulettes de bœuf sauce jus Légumes à l'orientale Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Curry de pois chiches et carottes Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	01/03/2026	Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature et sucre Tarte au chocolat du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche lorraine* du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane			

MENU A
MENU B

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI
MIDI 02/03/2026

Betteraves vinaigrette
Filet de colin sauce thaï
Riz
Cantal
Fruit de saison

Velouté de potiron
Aiguillettes de poulet sauce normande
Purée de pomme de terre
Petits suisses aromatisés
Tarte aux poires du chef 

A B

LUNDI
SOIR

Escalope de dinde au thym
Penne
Camembert indiv
Fruit de saison

MARDI
MIDI 03/03/2026

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de bœuf sauce forestière
Choux-fleurs
Petit Moulé ail et fines herbes
Moelleux nature du chef 


Salade de farfalles
Filet de cabillaud sauce curry
Semoule
Camembert indiv
Fruit de saison

A B

MARDI
SOIR

Sauté de poulet sauce chasseur
Macédoine de légumes
Cantal
Flan vanille nappé caramel

MERCREDI
MIDI 04/03/2026

Salade de pommes de terre
Sauté de veau sauce crème
Haricots verts
Fromage blanc nature et sucre
Cocktail de fruits au sirop 

Œufs durs mayonnaise
Rognons sauce moutarde
Riz
Pont l'èveque
Fruit de saison


A B

MERCREDI
SOIR

Raviolis de bœuf
Camembert
Purée de pomme et banane

JEUDI
MIDI 05/03/2026

Salami
Pizza reine*
Salade mêlée vinaigrette
Brie
Mousse au chocolat

Maquereau à la tomate
Lasagne bolognaise du chef 
Petits suisses nature et sucre
Fruit de saison

A B

JEUDI
SOIR

Artichaud vinaigrette
Ravioli ricotta et épinards
Edam
Purée de pomme

 VENDREDI
MIDI 06/03/2026

Velouté de brocolis
Filet de saumon à l'oseille
Semoule
yaourt arôme citron et fraise
Purée de pomme et pêche

Terrine de légumes
Boudin blanc*
Carottes
Yaourt nature et sucre
Purée de pomme et banane

A B

 VENDREDI
SOIR

Salade de riz
Cordon bleu
Munster
Fruit de saison

SAMEDI
MIDI 07/03/2026


Rosette* + cornichons
Cuisse de poulet sauce moutarde
Farfalles
St Nectaire
Fruit de saison

A

SAMEDI
SOIR

Céleri vinaigrette
Quiche provençale mozarella du chef 
Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison

DIMANCHE
MIDI 08/03/2026

Boisson : bière ou jus de fruit
Velouté de choux-fleurs
Choucroute*
Petits suisses nature et sucre
Moelleux fleur d'oranger du chef 

A

Frittata de pommes de terre et épinards
Gouda
Fruit de saison