

Menus du 05 janvier
au 13 février 2026

api

Légende :



Préparé par
nos Chefs







Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JANVIER	DU 05/01 AU 09/01	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE LASAGNES AU PESTO BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE RIZ BIO EMMENTAL BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ	TABOULÉ (semoule bio) BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE BROCOLIS BÉCHAMEL SAINT MORÊT BIO FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE TARTIFLETTE * VERRE DE LAIT BIO (à portionner)  GALETTE DES ROIS (à portionner)	SAUCISSON SEC ET CORNICHON AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)
	DU 12/01 AU 16/01	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES DE TERRE PERSILLÉES CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CÉLERI HVE (local) FACON RÉMOULADE TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE NAPOLITAINE CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMMES POIRE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) NORMANDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE BLÉ PILAF SAMOS CREME DESSERT VANILLE	MACÉDOINE MAYONNAISE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUCISSE DE FRANCFORT* CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
	DU 19/01 AU 23/01	SALADE COLESLAW (local) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PUREE DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE CAROTTES (locales) CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) COMPOTE DE POMMES HVE	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE VOLAILLE (OF) SAUCE FAÇON BLANQUETTE RIZ BIO MAASDAM BIO (à portionner) POMME AU FOUR	 VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon blanc et rosette) POMMES DE TERRE VAPEUR  FROMAGE À RACLETTE GÂTEAU AU CHOCOLAT FACON PAVÉ BALOIS	TABOULÉ (semoule bio) QUENELLE NATURE SAUCE AURORE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON
	DU 26/01 AU 30/01	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON COQUILLETES BIO COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE OMELETTE GRATIN DE CHOUX FLEURS MIMOLETTE BIO (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE FAÇON COCKTAIL RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO SAINT PAULIN (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNE DE BOEUF SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	TARTE AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF) FAÇON COLOMBO HARICOTS VERTS BIO EMMENTAL BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)
	DU 02/02 AU 06/02	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE ANETH MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BÉCHAMEL PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES VELOUTÉ AUX FRUITS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET VINAIGRETTE CRÊPE PARTY CRÊPE AU FROMAGE EDAM BIO (à portionner)  MINI CRÊPES SUCRÉES ET CHANTILLY	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE BUTTERNUT VACHE QUI RIT BIO SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
FÉVRIER	DU 09/02 AU 13/02	TABOULÉ (semoule bio) POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY CHOUX FLEURS BÉCHAMEL SAINT MORÊT BIO DONUTS	PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE AU MIEL CORDON BLEU DE VOLAILLE POMMES DE TERRE NOISETTE ET KETCHUP TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON MACARONIS BIO À LA BOLOGNAISE SUISSE AROMATISÉ COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	VELOUTÉ CRÉCY (à portionner) GRATIN DE GNOCCHIS AU POTIRON ET AU CHEDDAR MAASDAM BIO (à portionner) YAOURT SUCRÉ BIO

*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.