

Menus du 05 janvier au 13 février 2026



Légende :



Préparé par
nos Chefs



BIO

Produits ou
ingrédients
labelisé

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