

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 5 janv. 2026	mar. 6 janv. 2026	mer. 7 janv. 2026	jeu. 8 janv. 2026	ven. 9 janv. 2026	sam. 10 janv. 2026	dim. 11 janv. 2026
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE CAROTTES	PURÉE DE COURGE	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE HARICOTS PLATS	PURÉE DE CHAMPIGNONS & PDT	PURÉE DE HARICOTS VERTS
	SAMOS	CROC'LAIT	CHAVROUX	CHANTENEIGE	FRAIDOU	MINI CABRETTE	FROMAGE BLANC
	COMPOTE POMME	COMPOTE POMME POIRE	FROMAGE FRAIS	FLAN CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	COMPOTE POMME MANGUE	COMPOTE POMME ANANAS
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE LENTILLES AU CUMIN	POTAGE AUX POIREAUX	VELOUTÉ ANDALOU	VELOUTÉ DE COURGE	SOUPE MINESTRONE	VELOUTÉ ST GERMAIN	POTAGE CULTIVATEUR
	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE POMME FRAISE	CRÈME DESSERT VANILLE	LIEGEOIS VANILLE	CRÈME CARAMEL	MOUSSE CITRON	FAISSELLE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 12 janv. 2026	mar. 13 janv. 2026	mer. 14 janv. 2026	jeu. 15 janv. 2026	ven. 16 janv. 2026	sam. 17 janv. 2026	dim. 18 janv. 2026
MENU A	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	OSSO BUCCO DE VEAU	OSSO BUCCO DE VEAU
	PURÉE DE COURGE	PURÉE D'ÉPINARD	PURÉE DE CAROTTES	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE CÉLERI	PURÉE DE POMME DE TERRE	PURÉE DE CHAMPIGNONS
	RONDELÉ AUX NOIX	YAOURT AROMATISÉ	FRAIDOU	CARRÉ PRÉSIDENT	CHANTENEIGE	BREBISCRÈME	YAOURT NATURE
	COMPOTE POMME POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	FROMAGE BLANC & MIEL	COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE FRAIS	COMPOTE POMME PÊCHE	COMPOTE POMME FRAMBOISE
MENU B							
SOIR	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE POIREAUX	VELOUTÉ DE CAROTTES AU PANAI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE VERMICELLES	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ DUBARRY
	CRÈME CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	COMPOTE POMME BANANE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÈME AUX ŒUFS	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 19 janv. 2026	mar. 20 janv. 2026	mer. 21 janv. 2026	jeu. 22 janv. 2026	ven. 23 janv. 2026	sam. 24 janv. 2026	dim. 25 janv. 2026
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE CAROTTES	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE COURGE	PURÉE DE PATATE DOUCE	PURÉE DE PANAIS	PURÉE DE CHAMPIGNONS
	SAMOS	CROC'LAIT	CHAVROUX	CHANTENEIGE	FRAIDOU	MINI CABRETTE	FAISSELLE
	FLAN VANILLE	COMPOTE POMME ABRICOT	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISÉ	CARRÉ CHOCOLAT	LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE POMME FRAMBOISE
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL ET COURGE AU CURRY	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	SOUPE DE POTIRON	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE SALSIFI	SOUPE À L'OIGNON
	ILE FLOTTANTE	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME BANANE	CRÈME CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC	CRÈME DESSERT CAFÉ

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 26 janv. 2026	mar. 27 janv. 2026	mer. 28 janv. 2026	jeu. 29 janv. 2026	ven. 30 janv. 2026	sam. 31 janv. 2026	dim. 1 févr. 2026
MENU A	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	OSSO BUCCO DE VEAU	OSSO BUCCO DE VEAU
	PURÉE DE COURGE	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE CHAMPIGNONS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE CAROTTES
	RONDELÉ AUX NOIX	TARTARE NATURE	TOMME DE BREBIS	CARRÉ PRÉSIDENT	CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC	CARRÉ LIGUEIL
	COMPOTE POMME	FROMAGE FRAIS	COMPOTE POMME FRAISE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COMPOTE POMME ANANAS	COMPOTE POMME MANGUE	COMPOTE POMME FRAISE
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE POIREAUX	SOUPE DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	CRÈME DE CÉLERI	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERMICELLE	VELOUTÉ DE BROCOLIS
	FROMAGE BLANC	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE	CRÈME CITRON	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME CARAMEL	FAISSELLE