

**MENUS NORMAL (Sous réserve 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**

POIREAU	SALADE ICEBERG & DÉS DE GOUDA	MACÉDOINE	CAROTTES RAPÉES	ŒUF	SAUCISSON & CORNICHONS	PAMPLEMOUSSE
BŒUF BOURGUIGNON	SAUCISSE DE LOZERE	CASSOLETTE DE POISSONS	SAUTÉ DE BŒUF AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	SAUTÉ DE VEAU À LA CRÈME	COLOMBO DE PORC
POMMES DE TERRE SAUTÉES	LENTILLES	CHOU-FLEUR BRAISÉ	COQUILLETTÉ + RÂPE	HARICOTS PLATS & FLAGEOLET AU THYM	TAGLIATELLES	HARICOTS VERTS À L'AIL
EMMENTAL	EDAM	MINI CABRETTE	BRIE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC
POMME	GALETTE DES ROIS FRANGIPANE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN CHOCOLAT	BANANE	COCKTAIL DE FRUITS	PARIS BREST

 **MENU B**

SALADE DE LENTILLES	CŒUR D'ARTICHAUT	SARDINES À L'HUILE	CHOU FLEUR	SALADE DE RIZ À LA GRECQUE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE BETTERAVES
EMINCÉ DE POULET SAUCE GRAND-MÈRE	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE	JAMBON DE DINDE	PAUPIETTE DE VEAU	STEACK HACHÉ SAUCE PIZZAILO	OMELETTE NATURE	FILET DE COLIN CRÈME AU CITRON
HARICOTS BEURRE SAUCE TOMATE	SALADE VERTE	PETITS POIS MIJOTÉS	NAVETS À LA TOMATE	POLENTA CRÈMEUSE	POÊLÉE DE LÉGUMES PERSILLÉS	RIZ BASMATI
ST PAULIN	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	SAMOS	EDAM	RONDELÉ AIL & FINES HERBES	FAISSELLE
SEMOUTE AU LAIT	MANDARINE	FROMAGE BLANC	LIEGEOIS VANILLE	CRÈME CARAMEL	MOUSSE CITRON	BANANE

 **SOIR**

VELOUTÉ DE LENTILLES AU CUMIN	POTAGE AUX POIREAUX	VELOUTÉ ANDALOU	VELOUTÉ DE COURGE	SOUPE MINESTRONE	VELOUTÉ ST GERMAIN	POTAGE CULTIVATEUR
ILE FLOTTANTE	KIWI	CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	YAOURT NATURE

MENUS NORMAL (Sous réserve 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**

PIZZA AU FROMAGE	SALADE COLESLAW	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE BETTERAVES	ENDIVE & DÉS DE POMME	AVOCAT	CREVETTES
EMINCÉ DE PORC AU CURRY	CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO	ESCALOPPE DE DINDE SAUCE CRÈME	PAVÉ DE COLIN SAUCE AURORE	POULET RÔTI	VEAU AUX OLIVES
JULIENNE DE LÉGUMES		CAROTTES BRAISÉS	FARFALLE + RÂPÉ	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	GRATIN DAUPHINOIS	FONDUE DE POIREAUX
FOURME D'AMBERT AOP	MONTCAIDI	MIMOLETTE	LOU FOUNDRE	BRIE	TOMME GRISE	YAOURT NATURE
POIRE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC	POMME	BROWNIE CHOCOLAT	KIWI	TARTE AU CITRON

**MENU  
B**

SALADE DE BLÉ	CŒUR D'ARTICHAUT	POIREAUX	CHAMPIGNONS	TARTE AUX POIREAUX	RILLETTES DE SARDINES & CITRON	CHOU-FLEUR
ŒUFS BROUILLÉS	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE MORNAY	EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	JAMBON BLANC	ESCALOPPE DE DINDE	CASSOLETTE DE LA MER	PIZZA AUX FROMAGES
PETITS POIS MIJOTÉS	GNOCCHIS	COQUILLETTES	CHOU-FLEUR BECHAMEL	ECRASÉ DE PATATE DOUCE	CAROTTES VICHY	SALADE VERTE
SAINT NECTAIRE	BRIE	TOMME GRISE	FAISSELLE	EDAM	CARRÉ LIGUEIL	FROMAGE FRAIS
CRÈME CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	MANDARINE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE	FROMAGE BLANC	POMME AU FOUR CANNELLE

**SOIR**

POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE POIREAUX	VELOUTÉ DE CAROTTES AU PANAI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE VERMICELLES	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ DUBARRY
LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE BLANC	COMPOTE POMME BANANE	MANDARINE	CRÈME AUX ŒUFS	POIRE	FAISSELLE

**MENUS NORMAL (Sous réserve 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
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

<b> MENU A</b>	SALADE ICEBERG	CAROTTES, RAISINS SECS & NOIX	MACÉDOINE	CÉLERI REMOULADE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE MUSEAUX	PAMPLEMOUSSE
	TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE)	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	EMINcé DE POULET SAUCE PROVENçALE	ŒUFS BROUILLÉS	FILET DE COLIN MEUNIÈRE & CITRON	BLANQUETTES DE VEAU À L'ANCIENNE	SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE
		RIZ DE CAMARGUES AUX PETITS LÉGUMES	PENNE RIGATE	CURRY DE LÉGUMES & POIS CHICHES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BASMATI	POËLÉE DE CHAMPIGNONS
	REBLOCHON AOP	COULOMMIER	CANTAL AOP	EMMENTAL	FRAIDOU	TOMME BLANCHE	FAISSELLE
	FLAN VANILLE	POIRE AU SIROP	MANDARINE	YAOURT AROMATISÉ	PURÉE DE POMME POIRE	LIÉGEOIS CAFÉ	BABA AU RHUM

<b> MENU B</b>	QUICHE AUX LÉGUMES	SALADE DE LENTILLES	SALADE HARICOTS VERTS	AVOCAT	SALADE VERTE	SARDINES À L'HUILE	MACÉDOINE
	OMELETTE NATURE	FILET DE LIEU SAUCE BASQUAISE	SAUCISSES DE VOLAILLE	ÉMINcé DE PORC À LA CREME	JAMBON DE DINDE	CORDON BLEU DE VOLAILLE	COLOMBO DE DINDE
	HARICOTS BEURRE	ECRASé DE BUTTERNUT	POËLÉE CAMPAGNARDE	TORTIS	BLé AUX PETITS LÉGUMES	PETITS POIS AU JUS	LENTILLES MIJOTÉES
	BLEU	YAOURT NATURE	MONTCAIDI	TARTARE AIL & FINES HERBES	CARRé LIGUEIL	ST PAULIN	FROMAGE FRAIS
	ILE FLOTTANTE	MANDARINE	COMPOTE POMME BANANE	CRÈME CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC	BANANE

<b> SOIR</b>	VELOUTé DE LENTILLES CORAIL ET COURGE AU COURGETTE	VELOUTé DE HARICOTS BLANCS	SOUPE DE POTIRON	POTAGE VERT	VELOUTé DE LÉGUMES	VELOUTé DE SALSIFI	SOUPE À L'OIGNON
	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE AU CITRON	BANANE	FAISSELLE	MANDARINE	ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CAFÉ

**MENUS NORMAL (Sous réserve 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**

BETTERAVE	RADIS	SALADE Verte & DES EMMENTAL	CAROTTES RÂPÉES	ROSETTE & CORNICHONS	HARENG À L'HUILE	CREVETTES
SAUTÉ DE BŒUF À LA HONGROISE	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & FINES HERBES	OMELETTE ROULÉE	COLOMBO DE POISSONS	RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	AILE DE RAIE AUX CÂPRES
PURÉE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS À LA CRÈME	DUO DE BROCOLIS & GNOCCHIS	PETIT POIS MIJOTÉS	BOULGOUR ÉPICÉ	POMME DE TERRE PERSILLEES	POËLÉE DE LEGUMES
GOUDA	TOMME DE L'UBBAYE	TOMME DE BREBIS	LOU FOUNDRE	MONTCAIDI CROÛTE NOIRE	FROMAGE BLANC	CARRÉ LIGUEIL
POMME	LIÉGEOIS CHOCOLAT	GÂTEAU AUX POMMES	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CLÉMENTINE	COCKTAIL FRUITS	TARTE BOURDALOU

 **MENU B**

COEUR D'ARTICHAUT	CÉLERI	SALADE PIÉMONTAISE	POIREAUX	SALADE MAÏS & CŒUR DE PALMIER	MACÉDOINE	FEUILLETÉ FROMAGE
PORC AU CURRY	RAVIOLIS BOLOGNAISE	PAUPIETTE DE VEAU	JAMBON DE VOLAILLE	QUENELLE NATURE À LA CRÈME	QUICHE LORRAINE	SAUTÉ DE DINDE AU JUS
PETITS POIS MIJOTÉS		CAROTTES BRAISEES	ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE	BLETTES BRAISÉES	SALADE VERTE	BLÉ AUX PETITS LEGUMES
FRAIDOU	EDAM	BLEU	POINTE DE BRIE	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	ST NECTAIRE	FAISSELLE
FROMAGE BLANC	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE	CRÈME CITRON	MANDARINE	CRÈME CARAMEL	BANANE

 **SOIR**

VELOUTÉ DE POIREAUX	SOUPE DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	CRÈME DE CÉLERI	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERMICELLE	VELOUTÉ DE BROCOLIS
SEMOUTE AU LAIT	KIWI	COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MANDARINE	YAOURT AUX FRUITS