

	Semaine du 05 janvier au 09 janvier 2026		Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026		Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026		Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026	
<b>Lundi</b>	Nugget's de poulet / Nuggets de blé Epinards à la crème Fromage blanc et sucre Fruit		Sauté de dinde au romarin / Burger blé pois Chou fleur persillé Yaourt aromatisé Fruit		Omelette Carottes BIO persillées Edam Fruit		Sauté de bœuf BIO aux olives / Steak blé oignons Poêlée de légumes BIO Petit suisse Madeleine	
<b>Mardi</b>	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Boulette d'agneau sauce pizzaïolo/ Bolognaise aux lentilles Macaronis BIO Compote pommes poires		Salade coleslaw Sauté de bœuf stroganoff / Croc tomate Haricots blancs à la tomate Croc lait BIO		Chipolatas* / Saucisse de volaille / Merguez végétarienne Lentilles BIO aux oignons Fromage blanc et sucre Fruit		Potage de pois cassés BIO Lasagnes ricotta épinard chèvre Fruit	
<b>Mercredi</b>	Velouté de courges BIO Far Normand salé (pomme de terre BIO, chou-fleur BIO et camembert) Fruit		Moussaka / Moussaka végétarienne Gouda Gâteau basque		Carottes rapées vinaigrette Wings de poulet / Pois chiches à l'orientale Semoule Compote de pommes BIO		Friand au fromage Rôti de porc / Roti de dinde sauce charcutière / Quenelles sauce crème Gratin de blettes et pommes de terre BIO Petit Moulé ail et fines herbes	
<b>Jeudi</b>	Carottes BIO râpées vinaigrette Bœuf BIO mironton / Galette de soja Petits pois Royaume		Potage navet et carottes BIO Gratin de pâtes BIO au fromage BIO Fruit		Salade verte BIO moutarde à l'ancienne Poisson pané et citron / Galette pané de pois légumes Purée de légumes Donut's au chocolat		Salade indienne ( chou blanc, mayonnaise curry et pomme) Sauté de dinde forestière / Haricots rouges et maïs Riz BIO pilaf Flan vanille	
<b>Vendredi</b>	Salade de pépinettes au pistou Filet de lieu sauce citron / Boulette de blé façon thai Gratin de butternut BIO St Môret BIO		Salade verte BIO et croûtons Cube de colin sauce provençale / Lentille à la sétoise Pommes de terre Compote de pommes abricots		Taboulé Bœuf sauce brune / Boulette blé pois pistou Chou-fleur à la crème Coulommiers		Carottes BIO râpées vinaigrette à l'échalote Filet de lieu sauce normande / Dahl de lentilles Blé BIO Compote de pomme BIO	

LEGENDE

- Menu végétarien
- Produit issu de l'agriculture bio
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- MSC- Pêche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande Française
- Recette Maison
- Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	Semaine du 02 février au 06 février 2026		Semaine du 09 février au 13 février 2026		Semaine du 16 février au 20 février 2026		Semaine du 23 février au 27 février 2026	ALSH	Semaine du 02 mars au 06 mars 2026	ALSH
<b>Lundi</b>	Salade verte BIO et maïs Escalope de poulet pané / Galette de légumes mozzarella Haricots beurre persillés Crêpe sucrée <i>Chandeleur</i>		Blanquette de veau aux cèpes / Nuggets de maïs Pommes noisettes Yaourt BIO des Pyrénées nature et sucre Fruit		Poisson meunière / Boulettes BIO au jacquier Gratin de chou-fleur BIO Fromage blanc et sucre Fruit BIO		Potage de légumes Bœuf BIO bourguignon / lentilles au curry Coquillettes BIO Carré Président		Crêpe au fromage Poulet rôti au thym / Pané sarrasin lentilles Gratin de brocolis Yaourt aromatisé	
<b>Mardi</b>	Sauté de porc / sauté de dinde à la diable / Omelette Purée de pommes de terre Plateau de fromage Fruit BIO		Salade de blé BIO, olives, maïs Falafels & ketchup Gratinée de carottes BIO et patates douces BIO Compote de pommes vanille		Salade de chou chinois Nems Poulet / Nems aux légumes Riz cantonnais / Riz cantonnais sans volaille Salade de fruits exotiques		Cordon bleu / Cordon végétarien Gratin de butternut Fromage blanc et sucre Fruit BIO		Carottes BIO râpées vinaigrette Parmentier de patate douce BIO et lentilles BIO Crème dessert vanille	
<b>Mercredi</b>	Carottes BIO râpées vinaigrette Bœuf BIO à la hongroise / Boulette tomates mozzarella Brocolis persillés Biscuit		Rillettes de porc / Roulade de volaille et cornichons / Cœur de palmiers vinaigrette Rôti de dinde aux pruneaux / saucisse végétarienne Poêlée de panais BIO et pommes de terre BIO Camembert		Filet de lieu sauce normande / Haricots rouges à la tomate Quinoa BIO Tomme blanche Mousse au chocolat		Salade verte BIO et croûtons Moussaka végétarienne Compote de pommes BIO		Rôti de dinde à la crème / Quenelles à la crème Chou fleur persillé Edam Fruit BIO	
<b>Jeudi</b>	Betteraves vinaigrette Gratin de torsades BIO au fromage ail et fines herbes Fruit BIO		Céleri BIO rémoulade Spaghettis BIO sauce carbonara / Spaghettis BIO sauce haricots rouge & fromage râpé BIO Flan vanille nappé caramel		Salade de lentilles aux échalottes Bœuf aux carottes BIO / Bouchée courgette menthe & Carottes BIO Fruit		Salade de pâtes BIO Sauté de porc / Sauté de dinde forestière / Galette de pois légumes Haricots verts persillés Fruit		Paupiette de veau sauce provençale / Haricots rouges à la provençale Riz BIO Fromage blanc et sucre Fruit	
<b>Vendredi</b>	Filet de saumon à la crème / Haricots rouges et maïs Riz Rondelé BIO Fruit		Potage de brocolis Parmentier de poisson / Hachis parmentier végétarien Fruit		Salade verte BIO sauce basilic Galette de soja Epinards à la crème Cake au yaourt		Filet de colin sauce à l'oseille / Omelette Carottes BIO persillées St paulin Madeleine		Salade coleslaw ( chou HVE et carottes BIO) Filet de lieu sauce colombo / Croc fromage Petits pois au jus Gâteau au chocolat	

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement

11/12/2025