

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		
Lundi	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	📍
Mardi	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Boulette d'agneau sauce pizzaiolo/ 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	📍
Mercredi	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	📍
Jeudi	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	📍
Vendredi	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
Lundi	Salade verte BIO et maïs Escalope de poulet pané / Galette de légumes mozzarella Haricots beurre persillés Chandelier Crêpe sucrée	📍	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	📍 📍	
Mardi	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 Nouvel an 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	📍 📍	
Mercredi	Carottes BIO râpées vinaigrette Bœuf BIO à la hongroise / Boulette tomates mozzarella Brocolis persillés Biscuit	📍	Rillette 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	📍 📍	
Jeudi	Betteraves vinaigrette Gratin de torsades BIO au fromage ail et fines herbes Fruit BIO		Céleri BIO remoulade 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	📍 📍	
Vendredi	Filet de saumon à la crème / Haricots rouges et maïs Riz Rondel 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	📍 📍	