

Menus du 19 au 25 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage maison et croûtons	Œuf dur, mayonnaise		Salade verte
Plat principal	Haché de veau au jus	Fondant de poulet façon Osso Bucco	Pizza 3 fromages	Poisson meunière, citron	Samossa aux légumes
Déclinaison s/porc, végétarien	Steak végétal au jus	Tortilla sauce piperade		Nuggets de blé	
Accompagnement	Purée de chou fleur persillé	Salades BIO, fromages	Salade verte	Côtes de blettes en béchamel	Riz pilaf
Fromage / Laitage	Carré frais BIO	Petit suisse aux fruits		Yaourt nature BIO	
Dessert	Semoule au lait		Fruit de saison BIO	Clafoutis aux poires maison	Fruit de saison BIO






























Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 26 janvier au 1er février 2026


























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte 	Soupe Paysanne, croûtons 			Houmous de pois chiches de Servian 
Plat principal	Raviolis BIO aux légumes 	Saucisse de Strasbourg  	Hachis  	Bolognaise  	Croque monsieur  
s/porc, végétarien		Omelette fraîche  	Hachis au pois Féveroles BIO  	Escalope végétale panée	Pain fromager  
Accompagnement		Lentilles ménagères 	Parmentier	Pâtes BIO  	Sucrine  
Fromage / Laitage			Tartare nature 	Emmental râpé 	
Dessert	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison BIO  	Fruit de saison BIO  	Flan au caramel 	Yaourt nature 
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 2 au 8 février 2026

	Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Crème de foie 	 Velouté de tomate et croûtons	Carottes râpées 	
s/porc, végétarien		 Salade d'artichauts			
Plat principal	 Poisson meunière, citron	 Boules de bœuf à la Napolitaine 	 Mijoté de lentilles	 Raclette 	 Roti de bœuf VBF sauce brune
s/porc, végétarien	 Crousti fromage	 Steak végétal sauce Napolitaine		 Raclette végétarienne	 Haricots rouges sauce brune
Accompagnement	 Carottes aux aromates	 Pâtes BIO	 Blé pilaf	(PLAT COMPLET)	 Purée butternut BIO
Fromage / Laitage	 Camembert BIO 				 Yaourt nature
Dessert	Crêpe au Nutella	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

