



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 5 janvier 2026 au 9 janvier 2026



Lundi	Mardi <u>ÉPIPHANIE</u>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à l'orientale	Coleslaw vinaigrette au fromage blanc	Salade d'endives vinaigrette	Feuilleté au fromage	Céleri rapé vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Tagliatelles aux petits légumes provençaux et fromage rapé	Escalope de dinde à la crème	Rôti de veau BIO à la sauce provençale	Filet de colin sauce à la noix de muscade
Julienne de légumes	Yaourt nature et sucre	Purée de potiron et pommes de terre	Petits pois carottes	Blé à l'huile d'olive
Babybel	Galette des rois aux pommes	Carré Croc 'lait BIO	Petit suisse aux fruits BIO	Saint Nectaire AOP
Salade de fruits Acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)		Banane	Orange BIO	Purée de poire



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 12 janvier 2026 au 16 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge BIO, vinaigrette à la dijonnaise	Navet long rapé à la vinaigrette crémeuse ciboulette	Salade à la mexicaine (Haricots rouges, maïs, tomates)	Radis noir et panais rapé sauce vinaigrette
Escalope de porc	Pennes aux fèves, courgettes, tomates et parmesan	Filet de saumon à l'oseille	Sauté de dinde sauce aux champignons	Rôti de bœuf bio au romarin
Haricots plats à l'espagnole (tomate, ail, persil)	Fromage blanc fruité	Pommes de terre BIO vapeur	Épinards hachés à la béchamel	Haricots blancs à la sauce tomate
Cantal AOP	Poire	Yaourt brassé et sucre	Brie	Saint Bricet
Riz au lait au caramel		Purée de pomme	Banane	Madeleine



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 19 janvier 2026 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves cubes vinaigrette	Céleri rapé vinaigrette persillée	Pommes de terre et cervelas mayonnaise	Salade d'endives vinaigrette	<u>NOUVEL AN CHINOIS</u>
Aiguillettes de poulet panées	Filet de hoki sauce à la ciboulette	Gigot d'agneau au jus	Paupiette de dinde au jus d'herbes de Provence	Emincé de chou blanc et vinaigrette au sésame
Purée de panais et pommes de terre BIO	Mélange de céréales BIO	Fondue de poireaux à la béchamel	Poêlée de butternut	Riz aux œufs petits pois façon cantonnaise
Emmental	Chanteneige BIO	Cantal AOP	Gouda	Petit suisse nature et sucre
Mangue en cube	Flan saveur chocolat	Ananas	Tarte croissant pomme	Compote pomme-passion



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 26 janvier 2026 au 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé, maïs et petits pois	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées à l'indienne	Panais rapé vinaigrette persillée	Macédoine de légumes vinaigrette
Boulettes de bœuf au jus	Filet de lieu sauce provençale	Sauté de veau sauce échalote	Rôti de dinde au jus	Tortis sauce lentille tomate
Haricots beurre à la sauce tomate	Ecrasé de pommes de terre à la persillade	Trio de choux	Blettes à la béchamel gratinées	Carré Croc 'lait BIO
Fromage blanc à la vanille	Camembert	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et dosette de sucre	Banane
Salade de fruits Acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)	Pomme BIO	Semoule au lait « Faite maison »	Gâteau d'anniversaire Gâteau basque	



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 2 février 2026 au 6 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>CHANDELEUR</u>	Navet long rapé vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Cake au bleu et noix	Salade de lentilles à l'oignon rouge	Carottes râpées vinaigrette pamplemousse
Céleri rapé vinaigrette persillée	Gâteau de pommes de terre au reblochon	Escalope de porc au jus	Rôti de bœuf BIO au jus	Filet de sole sauce crème citron vert
Aiguillettes de poulet au jus de romarin	Salade batavia BIO et vinaigrette	Purée de potiron et pommes de terre BIO	Chou-fleur béchamel BIO	Pommes noisette
Poêlée de légumes d'antan (carottes, crosnes, haricots verts, pois gourmands)	Yaourt entier à la vanille BIO	Munster AOP	Petit suisse aux fruits BIO	Camembert
Mimolette	Purée BIO de pomme-banane	Kivi	Pomme BIO	Liégeois vanille
Crêpe au sucre				



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 9 février 2026 au 13 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de chou rouge aux pommes	Céleri rapé vinaigrette vierge	Artichaut et cœur de palmier vinaigrette	Coleslaw vinaigrette au fromage blanc	Salami 3 tranches et cornichons
Cordon bleu de dinde	Crozzifette sans viande	Cabillaud sauce ciboulette	Gigot d'agneau au jus d'ail	Sauté de dinde au Chaource
Épinards BIO à la crème	Salade mesclun BIO et vinaigrette	Boullgour à la tomate	Julienne de légumes	Quinoa
Edam	Fromage blanc et sucre	Yaourt au citron	Carré Croc 'lait BIO	Fourme d'Ambert AOP
Biscuit fourré à la fraise	Purée pêche	Clémentines Bio	Gâteau d'anniversaire Gâteau au yaourt	Banane

