

Menus du 5 au 9 janvier 2026

Lundi 5



Mardi 6

Mercredi 7

Jeudi 8



Vendredi 9

Omelette

Pommes de terre
rissolées

Camembert

Poire



Carottes râpées
vinaigrette

Filet de saumon
sauce dieppoise

Coquillettes
Gratin de chou-fleur

Tomme blanche

Galette à la frangipane



Steak haché de veau
sauce Bercy

SV: Steak fromager

Petits pois et carottes

Yaourt fermier
nature sucré

Assiette de fruits

(Ananas, Banane, Kiwi, Orange)



Tajine de légumes

Semoule

Petit fromage double
crème

Compote pomme-
framboise



Potage de légumes

Jambon

SV: Colin pané et
citron

Polenta

Mimolette

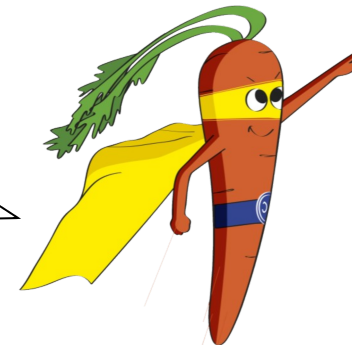
Pomme



Mardi, je te propose une galette à la frangipane en dessert.
Le savais-tu? Un collectionneur de fèves est nommé un
fabophile.

Et toi penses-tu avoir la fève mardi ?

Bon appétit !



Galette aux pépites de
chocolat
Yaourt aromatisé

Baguette
Beurre
Compote pomme-
banane



Baguette viennoise
Confiture
Lait



Gâteau au yaourt
maison
Clémentine



Pain aux céréales
Miel
Jus d'orange



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 12 au 16 janvier 2026 **MODIFIES**

Lundi 12

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

Betteraves et maïs

Jambon

SV: Œuf poché sauce
Nantua

Semoule

Fromage blanc fermier
façon stracciatella

Filet de cabillaud
à la crème

Pommes vapeur
Brocolis à la Béchamel

Petit fromage moussoux

Banane

Salade verte
vinaigrette

Spaghetti sauce
bolognaise végétale

Et gruyère râpé

Compote pomme-cassis

Rôti de bœuf

SV: Cake au fromage

Purée de céleri

Petit-suisse nature
sucré

Clémentine

Chili sin carne

Riz

Emmental

Eclair au chocolat



Les mots « sin carne » proviennent de l'espagnol et signifient « sans viande ». Dans le plat que je te propose vendredi, la viande est remplacée par des lentilles. Associées à du riz, cela te permet d'avoir des protéines de qualité.

Bon appétit !

Baguette viennoise aux
pépites de chocolat
Kiwi

Moelleux fourré fraise
Yaourt aromatisé

Pain aux céréales
Fromage
Jus de pomme-
poire

Croissant
Lait

Baguette
Beurre
Pomme

SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19

Mardi 20 

Mercredi 21

Jeudi 22

Vendredi 23 

Filet de merlu
sauce aurore

Pommes vapeur
Chou romanesco

Cantal

Banane

Salade de lentilles

Tortelloni au fromage
et gruyère râpé

Salade verte

Compote de poire

Potage dubarry

Poisson meunière
et citron

Riz créole
Gratin de chou-fleur

Brie

Liégeois vanille/caramel

Rillettes de thon

Escalope de dinde
au romarin

SV: Pâtes à la
mexicaine

Coquillettes

Fromage frais ail et
fines herbes

Orange

Carottes râpées
vinaigrette

Omelette nature

Boulghour
Haricots beurre

Yaourt fermier
à la fraise

Le poisson est une bonne source de protéines. Je te propose cette semaine de déguster du poisson sous différentes formes.

Lundi, le poisson est en filet ; mercredi enrobé et jeudi à tartiner ! Plein de façons de se régaler !

Bon appétit !



Quatre-quarts maison
Yaourt aromatisé

Brioche
Confiture
Lait

Baguette
Beurre
Jus d'orange

Brownies
Compote pomme-
abricot

Pain aux céréales
Fromage
Poire

SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26

Salade piémontaise

Sauté de bœuf
à l'échalote

SV: Quenelles
gratinées

Petits pois

Petit suisse nature
sucré

Biscuit

Mardi 27

Cervelas et cornichon
SV : Œuf dur
mayonnaise

Filet de colin-lieu
sauce nantua

Pommes vapeur
Gratin de butternut

Petit fromage sous cire

Poire

Mercredi 28

Boulette d'agneau
sauce tomate

SV: Fallafels sauce
tomate

Semoule aux pois
chiches

Comté

Clémentine

Jeudi 29

Céleri rémoulade

Dahl de lentilles

Riz

Buchette de chèvre

Mousse noix de coco

Vendredi 30

Betteraves vinaigrette

Filet de hoki
sauce crevette

Coquillettes
Carottes

Tomme grise

Compote de pomme

Le sauté de bœuf que je te propose au menu
de lundi est issu d'une filière locale puisque
les bovins sont nés, élevés, nourris et abattus
en Normandie.

Bon appétit !



Déjeuner

Gôter

Gâteau maison à la
chapelure
Compote pomme-
fruits rouges

Pain aux céréales
Miel
Jus de pomme

Biscuit nappé chocolat
Yaourt aromatisé

Baguette
Beurre
Pomme

Pain au chocolat
Lait

SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.