

Menus du 5 au 9 janvier 2026

Déjeuner

Lundi 5



Omelette



Pommes de terre
rissolées



Camembert



Poire



Mardi 6

Carottes râpées
vinaigrette



Filet de saumon
sauce dieppoise



Coquillettes
Gratin de chou-fleur



Tomme blanche

Galette à la frangipane

Mercredi 7



Steak haché de veau
sauce Bercy

SV: Steak fromager

Petits pois et carottes



Yaourt fermier
nature sucré



Assiette de fruits



(Ananas, Banane, Kiwi, Orange)

Jeudi 8



Tajine de légumes



Semoule

Petit fromage double
crème

Compote pomme-
framboise

Vendredi 9

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 !



Goûter

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

Betteraves et maïs

Jambon

SV: Œuf poché sauce
Nantua

Semoule

Fromage blanc fermier
façon stracciatella



Filet de cabillaud
à la crème

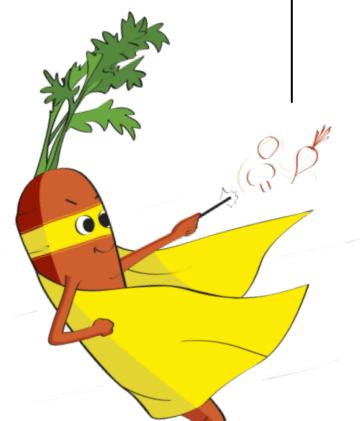


Pommes vapeur
Brocolis à la Béchamel



Petit fromage mousseux

Banane



Déjeuner

Mercredi 14

Salade verte
vinaigrette



Spaghetti sauce
bolognaise végétale



Et gruyère râpé



Compote pomme-cassis

Jeudi 15

Rôti de bœuf



SV: Cake au fromage

Purée de céleri



Petit-suisse nature
sucré



Clémentine

Vendredi 16

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 !

Gouter

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

Filet de merlu
sauce aurore



Pommes vapeur
Chou romanesco



Cantal



Banane

Déjeuner

Mardi 20

Salade de lentilles



Tortelloni au fromage
et gruyère râpé



Salade verte



Compote de poire



Mercredi 21

Potage dubarry



Poisson meunière
et citron



Riz créole
Gratin de chou-fleur



Brie

Liégeois vanille/caramel

Jeudi 22

Rillettes de thon



Escalope de dinde
au romarin



SV: Pâtes à la
mexicaine



Coquillettes



Fromage frais ail et
fines herbes

Orange

Vendredi 23

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

Gouter

Gâteau maison à la
chapelle
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.