

Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Partage de la Galette

Salade verte, radis noirs, aux
croûtons

Sulfites moutarde gluten

Œuf dur vinaigrette

Sulfites moutarde œuf

Rosette beurre

Lait

Coleslaw

Sulfites moutarde céleri

Fricadelle de bœuf sauce
tomate



Gluten

Couscous végétarien

cèleri



Sauté de poulet

Gluten lait

Poisson Pané

Poisson, gluten,



Plat

Accompagnement

Pommes noisette

Pas d'allergènes



Semoules

Gluten

Coquillettes BIO



Lait ,gluten

Fondue de poireaux et riz

Gluten lait

Produit laitier

Yaourt sucré Bio

Lait



Cantal AOP

Lait



Rondelé

Lait



Coulommiers

Lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Compote de pommes

Pas d'allergènes



Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Galette des rois

Gluten fruit à coques lait œufs soja



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Potage

Salade de **boullgour bio**



Gluten

rillettes de thon

Carottes râpées

Œuf sulfite moutarde ,poisson

,sulfite, moutarde

Plat

Chili SIN carne

Sauté de dinde sauce agrumes,
potiron



Pas d'allergènes

Gluten lait

Rôti de porc jus aux oignons

Colin sauce citron

Gluten lait

Poisson, gluten, lait

Accompagnement

Riz



Chou-fleur

Pomme vapeur

Epinaud à la crème

Lait

Pas d'allergènes

Lait

Gluten lait

Produit laitier

Yaourt sucré



Petit moulé

Tartare

St nectaire AOP

Lait

Lait

Lait

Lait



Dessert

Fruit

Flan vanille caramel

Fruit



Cake mandarine cacao

Pas d'allergènes

Lait

Pas d'allergènes

Œufs gluten lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge












Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche, brunoise de légumes et maïs vinaigrette aux agrumes Sulfites moutarde	 Cèleri rémoulade Cèleri œuf gluten lait	Entrées	La montagne Chou chinois aux raisins et abricots secs Sulfites moutarde	Potage Crécý
 Chipolatas	Saute de poulet façon poule au pot lait gluten 	Plat	 Crozet fromage à tartiflette Gluten lait	Beignet de poisson Poisson, gluten 
Petits pois Pas d'allergènes	Légumes du pot (carotte ,pdt)	Accompagnement	Salade verte Sulfites moutarde	Salade verte  Lait
Mimolette Lait	Brie Lait	Produit laitier	Petit suisse sucré Lait	Pont l'évêque AOP  Lait
Muffin Gluten lait œuf soja	Fruit  Pas d'allergènes	Dessert	Compote pommes Myrtilles Pas d'allergènes	Fruit  Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade verte, oignons frits,
croûtons, **pommes**

Sulfites moutarde

Radis croc au sel

Lait

Soupe légume tomate

Quiche au fromage

Gluten œuf lait

Entrées

Sauté de bœuf façon
bourguignonne



Gluten lait

Palette demi-sel

Pas d'allergènes



Plat

Dall de lentilles blondes



Gluten lait

Colin pané et citron



Poisson, gluten

Accompagnement

Duo de choux (**brocolis bio** et
chou-fleur)

Lait



Haricots blancs mijotés a la
tomate

Pâtes

Gluten lait



Carottes et panais

Lait

Produit laitier

Camembert

Lait



Petit suisse

Lait

Fromage frais saint Morêt

Lait

Emmental stick

Lait



Dessert

Riz au lait

Lait

Dessert gélifié saveur chocolat

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Fruit

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge












Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 2 au 6 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Céleri vinaigrette <small>Sulfites moutarde œufs ,céleri</small>	Taboulé <small>Gluten</small>		Potage potiron <small>Lait</small>	Duo de radis noir et carotte râpés <small>Sulfites moutarde</small>
Plat				
Haricot rouge façon bolognaise 	Sauté de bœuf <small>Gluten lait</small> 		Tartiflette <small>Gluten lait</small> 	Pave de poisson sauce citron 
Accompagnement				
Penne <small>Lait gluten</small> 	Salsifis <small>Lait</small>		Salade verte <small>Sulfites moutarde</small> 	Épinards branches béchamel <small>Lait gluten</small>
Produit laitier				
Saint Nectaire AOP <small>Lait</small> 	Bûche du Pilat <small>Lait</small>		Petit suisse sucré <small>Lait</small>	Fromage fondu vache qui rit BIO <small>Lait</small> 
Dessert				
Compote <small>Pas d'allergènes</small>	Banane <small>Pas d'allergènes</small>		Fruit <small>Pas d'allergènes</small> 	Crêpe au sucre <small>Œufs gluten lait</small>



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien