

Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



Lundi

Salade verte, radis noirs, aux croûtons

Sulfites moutarde gluten

Fricadelle de bœuf sauce tomate



Gluten

Pommes noisette



Pas d'allergènes

Mardi

Œuf dur vinaigrette

Sulfites moutarde œuf

Couscous végétarien



cèleri

Semoules

Gluten

Mercredi

Entrées

Plat

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Compote de pommes



Pas d'allergènes

Lait

Fruit

Galette des rois

Gluten fruit à coques lait œufs soja

Œuf de poule élevée en plein air
Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Tout commence au quotidien



Noa et Papille

Menus de la Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Salade de boulgour bio			
	Gluten			
Chili SIN carne Pas d'allergènes	Sauté de dinde sauce agrumes, potiron Gluten lait			
Riz Lait	Chou-fleur Pas d'allergènes			
Yaourt sucré	Petit moulé Lait			
Fruit Pas d'allergènes	Flan vanille caramel Lait			

Entrées

Plat

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Œuf de poule élevée en
plein air
Appellation
d'origine protégée



Label Rouge



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	 Céleri rémoulade Céleri œuf gluten lait	Entrées	La montagne Chou chinois aux raisins et abricots secs Sulfites moutarde	Potage Crécy
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	 Lait
Muffin Gluten lait œuf soja	Fruit Pas d'allergènes 	Dessert	Compote pommes Myrtilles Pas d'allergènes	Fruit Pas d'allergènes 



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 26 au 30 Janvier 2026



Lundi



Salade verte, oignons frits,
croûtons, pommes

Sulfites moutarde



Sauté de bœuf façon
bourguignonne

Gluten lait

Duo de choux (brocolis bio et
chou-fleur)



Lait

Camembert



Lait

Riz au lait

Lait

Mardi

Radis croc au sel

Lait

Palette demi-sel



Pas d'allergènes

Haricots blancs mijotés à la
tomate

Lait

Petit suisse

Dessert gélifié saveur chocolat

Lait

Mercredi

Entrées

Jeudi

Soupe légume tomate

Vendredi

Quiche au fromage

Gluten œuf lait

Plat

Accompagnement



Dall de lentilles blondes

Gluten lait

Colin pané et citron



Poisson, gluten

Produit laitier



Pâtes

Gluten lait

Carottes et panais

Lait



Fromage frais saint Morêt

Lait

Emmental stick

Lait

Dessert

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

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 2 au 6 Février 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Céleri vinaigrette

Taboulé

Potage potiron

Duo de radis noir et carotte râpés

Sulfites moutarde œufs ,céleri

Gluten

Lait

Sulfites moutarde

Haricot rouge façon bolognaise



Sauté de bœuf



Gluten lait

Tartiflette



Pave de poisson sauce citron



Gluten lait

Poisson, gluten, lait

Accompagnement

Penne



Salsifis

Salade verte



Épinards branches béchamel

Lait gluten

Lait

Sulfites moutarde

Lait gluten

Produit laitier

Saint Nectaire AOP



Bûche du Pilat

Petit suisse sucré

Fromage fondu vache qui rit BIO

Lait

Lait

Lait

Lait



Compote

Banane

Fruit

Crêpe au sucre

Pas d'allergènes

Pas d'allergènes

Pas d'allergènes

Œufs gluten lait



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Agriculture biologique

Produit Français

Produit de la mer durable



Label Rouge

Végétarien

sodexo

Tout commence au quotidien



Noa et Papille