



Menus du 5 janvier au 13 février 2026



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional







BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 5 AU 9	<p>CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE</p> <p>CAPPELLETTIS CHILI SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>LENTILLES VERTES (locales) ET CAROTTES</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHON</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ MSC</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>TARTIFLETTE *</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)</p>	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>AGUILLETTES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VERRE DE LAIT BIO (à portionner)</p> <p>GALETTE DES ROIS (à portionner)</p>
DU 12 AU 16	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN</p> <p>ROSTIES DE POMMES DE TERRE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE</p> <p>LASAGNES AU PESTO</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME (sans sucre ajouté)</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES (à portionner)</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG*</p> <p>CHOUROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)</p> <p>SAMOS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON TANDOORI</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À LA VANILLE (à portionner)</p>
DU 19 AU 23	<p>TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</p> <p>CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>ROULADE DE VOLAILLE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>TOMME BIO (locale) (à portionner)</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS</p> <p>RIZ BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)</p>	<p>TARTE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>QUENELLE NATURE SAUCE AURORE</p> <p>CAROTTES (locales)</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>KAKI</p>	<p>Vol... destination... La Suisse</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de dinde, roulade de volaille)</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FROMAGE À RACLETTE</p> <p>GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)</p>
DU 26 AU 30	<p>COLESRAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux)</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>OMELETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES AU BOEUF</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO</p> <p>BEIGNETS DE CHOU-FLEUR</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>
DU 2 AU 6	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>PANÉ FROMAGER</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CRÈME</p> <p>PURÉE DE BUTTERNUT</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>SAUCISSON SEC*</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE ANETH</p> <p>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>ORANGE</p>	<p>CRÊPES PARTY </p> <p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>CRÊPE AU JAMBON* ET FROMAGE</p> <p>VACHE QUI RIT </p> <p>MINI CRÊPES SUCRÉES</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>
DU 9 AU 13	<p>HOUMOUS</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CASSOULET (saucisse de porc*)</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>RILLETES DE SURIMI</p> <p>MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE</p> <p>AGUILLETTES DE POULET AU CURRY</p> <p>HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES</p>

*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc
Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."