

Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Partage de la Galette

Œuf dur vinaigrette

Sulfites moutarde œuf

Plat

Fricadelle de bœuf sauce
tomate



Gluten

Couscous végétarien

cèleri



Sauté de poulet



Gluten lait

Poisson Pané



Poisson, gluten,

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

Plat

Chili SIN carne

Pas d'allergènes



Sauté de dinde sauce agrumes,
potiron

Gluten lait



Rôti de porc jus aux oignons

Gluten lait

Colin sauce citron

Poisson, gluten, lait



Accompagnement

Riz

Lait



Chou-fleur

Pas d'allergènes

Pomme vapeur

Lait

Epinard à la crème

Gluten lait

Produit laitier

Yaourt sucré

Lait



Petit moulé

Lait

Tartare

Lait

St nectaire AOP

Lait



Dessert

Fruit

Pas d'allergènes

Flan vanille caramel

Lait

Fruit

Pas d'allergènes



Cake mandarine cacao

Œufs gluten lait



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 20 au 24 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées	La montagne	Potage Crécy
		Plat		
 <p>Chipolatas</p>	<p>Sauté de poulet façon poule au pot</p> <p>lait gluten</p>	<p>L'ODYSSÉE DU GOÛT</p> 	<p>Crozet fromage à tartiflette</p> <p>Gluten lait</p>	<p>Beignet de poisson</p> <p>Poisson, gluten, lait</p> 
		Accompagnement		
<p>Petits pois</p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Légumes du pot (carotte ,pdt)</p>		<p>Salade verte</p> <p>Sulfites moutarde</p>	<p>Riz bio à l'Indienne</p>  <p>Lait</p>
		Produit laitier		
<p>Mimolette</p> <p>Lait</p>	<p>Brie</p> <p>Lait</p>		<p>Petit suisse sucré</p> <p>Lait</p>	<p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Lait</p> 
		Dessert		
<p>Muffin</p> <p>Gluten lait œuf soja</p>	<p>Fruit</p>  <p>Pas d'allergènes</p>		<p>Compote pommes Myrtilles</p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Fruit</p>  <p>Pas d'allergènes</p>



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 26 au 30 Janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Quiche au fromage

Gluten œuf lait

Plat

Sauté de bœuf façon
bourguignonne



Gluten lait

Palette demi-sel

Pas d'allergènes



Dall de lentilles blondes



Gluten lait

Colin pané et citron



Poisson, gluten

Duo de choux (brocolis bio et
chou-fleur)



Lait

Haricots blancs mijotés a la
tomate

Accompagnement

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

Potage potiron

Lait

Plat

Haricot rouge façon
bolognaise



Sauté de bœuf

Gluten lait



Tartiflette



Gluten lait

Merlu sauce citron



Poisson, gluten, lait

Accompagnement

Penne



Lait gluten

Salsifis

Lait

Salade verte



Sulfites moutarde

Épinards branches béchamel

Lait gluten

Produit laitier

Saint Nectaire AOP



Lait

Bûche du Pilat

Lait

Petit suisse sucré

Lait

Fromage fondu vache qui rit BIO

Lait



Dessert

Compote

Pas d'allergènes

Banane

Pas d'allergènes

Fruit



Pas d'allergènes

Crêpe au sucre

Œufs gluten lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien