










Menu du 05 au 09 janvier 2026

Menu végétarien

Epiphanie

	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre	Carottes Bio râpées, vinaigrette 	Cake aux légumes, vinaigrette	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Velouté de potiron local 	Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO 	Steak haché, sauce barbecue	Sauté de porc à la moutarde	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Filet de merlu MSC, sauce au citron 
Accompagnement	Riz bio pilaf 	Petits pois aux oignons	Semoule HVE 	Fondue de poireaux	Écrasé de pommes de terre local 
Produit laitier	Tomme noire		Bûchette au lait mélange	Brie	
Dessert	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Galette des rois frangipane	Salade de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio










 Produit Local

 Produit Labellisé

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 12 au 16 janvier 2026

Menu végétarien

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Émincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Taboulé d'Hiver (semoule HVE) 	Coleslaw	Velouté de légumes verts	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 
Plat protidique	Sauté de poulet au curry	Jambon blanc	Émincé de bœuf, sauce forestière	Butternut local farci aux légumes d'Automne 	Marmite de colin MSC aux petits légumes 
Accompagnement	Coeur de blé	Haricots plats	Tortis HVE 	Riz BIO 	Carottes BIO glacées 
Produit laitier	Gouda	Bleu		Saint Paulin	
Dessert	Yaourt aux fruits local 	Ile flottante du chef	Compote de pommes et banane	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labelisé**

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 19 au 23 janvier 2026

Menu végétarien

Animation Italie

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Carottes râpées, vinaigrette	Céleri rave râpé BIO à la moutarde 	Chou rouge, vinaigrette	Bruschetta au jambon gratinée béchamel	Potage Parmentier
Plat protidique	Risotto aux petits pois et parmesan AOP 	Aiguillettes de poulet, sauce tex mex	Chipolatas aux herbes	Lasagne au boeuf	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement		Farfalles	Purée de pommes de terre locale 	Salade verte bio vinaigrette 	Butternut locale rôtie 
Produit laitier		Tomme noire	Bûchette au lait mélange		Brie
Dessert	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fromage blanc local à la cassonade 	Tiramisu	Fruit de saison BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**









 **Produit Labellisé**

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 26 au 30 janvier 2026

Menu végétarien

Gâteau d'anniversaire

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Velouté de butternut	Chou blanc aux pommes sauce fromage blanc et curry	Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Betteraves vinaigrette
Plat protidique	Quiche Lorraine	Jambalaya de haricots rouges local et légumes, et riz 	Émincé de porc à la moutarde	Sauté de poulet aux olives	Dos de lieu MSC, sauce aux agrumes 
Accompagnement	Salade verte Bio, vinaigrette 		Riz pilaf BIO 	Haricots verts BIO 	Semoule HVE 
Produit laitier		Tomme blanche	Camembert		Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison Bio 	Liégeois à la vanille	Salade de fruits	Carrot Cake	Fruit de saison BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**







 **Produit Labellisé**

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 02 au 06 février 2026

Chandeleur

Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Endives à la mimolette, vinaigrette	Champignons à la crème	Céleri rave BIO en rémoulade au curry 	Salade de pois chiches, vinaigrette
Plat protidique	Tartiflette (Reblochon AOP) 	Bœuf façon bourguignon	Escalope de dinde, sauce soja	Quiche aux fromages	Filet de merlu MSC, sauce nantua 
Accompagnement	Mélange de salades, vinaigrette	Frites	Purée de patates douces	Salade verte vinaigrette	Carottes BIO braisées 
Produit laitier		Yaourt nature local 			Buchette de Chèvre
Dessert	Crêpe	Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits	Cake marbré au chocolat	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local









Produit Labellisé

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 09 au 13 février 2026

Animation Nouvel an Chinois

Menu végétarien /Gâteau d'anniversaire

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Duo de carottes Bio râpées et chou chinois, vinaigrette thai 	Betteraves au maïs, vinaigrette	Chou rouge aux pommes, vinaigrette	Tartine et mousse de pois cassés
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Poulet teriyaki	Pizza reine	Falafels, sauce tomate	Gratin de pommes de terre locale au saumon 
Accompagnement	Riz BIO 	Nouilles chinoises	Salade verte bio, vinaigrette 	Coquillettes HVE 	
Produit laitier	Brie		Saint Paulin		Tomme noire
Dessert	Fruit de saison BIO 	Salade de fruits exotiques	Fruit de saison	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	Salade de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.