

Menus du 26 janvier au 1er février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Soupe Paysanne, croûtons	Pâté de campagne	Feuilleté au fromage	Houmous de pois chiches de Servian
s/viande			Betteraves vinaigrette		
Plat principal	Raviolis BIO aux légumes	Saucisse de Strasbourg	Hachis	Pavé de hoki sauce Napolitaine	Croque monsieur
s/viande		Omelette fraîche	Hachis au pois Féveroles BIO		Pain fromager
Accompagnement		Lentilles ménagères	Parmentier	Haricots beurre aux aromates	Sucrine
Fromage / Laitage	Emmental râpé	Gouda à la coupe	Tartare nature	Edam BIO	Vache qui rit BIO
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Paris-Brest



































Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 2 au 8 février 2026

	Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	 Crème de foie 	 Velouté de tomate et croûtons	 Carottes râpées 	 Pâtes BIO légumière 
s/viande		 Salade d'artichauts			
Plat principal	 Poisson meunière, citron	 Boules de bœuf à la Napolitaine 	 Mijoté de lentilles	 Raclette 	 Roti de bœuf VBF sauce brune 
s/viande		 Steak végétal sauce Napolitaine		 Raclette végétarienne	 Haricots rouges sauce brune
Accompagnement	 Carottes aux aromates	 Pâtes BIO 	 Blé pilaf	(PLAT COMPLET)	 Purée butternut BIO 
Fromage / Laitage	 Camembert BIO 	 Emmental râpé	 Gouda BIO 	 Petit suisse nature 	 Yaourt nature
Dessert	Crêpe au Nutella	Poire au sirop léger	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Palet Breton




















Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 9 au 15 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Soupe de légumes, crouçons	 Salade Piémontaise	 Saucisson à l'ail	 Perles légumières	 Betteraves BIO vinaigrette
s/viande		 Salade parmentière	 Carottes râpées		
Plat principal	 Nuggets de poulet	 Fricadelle de bœuf	 Couscous au poulet	 Tarte 3 fromages	 Filet de saumon sauce citron
s/viande	Nuggets de blé	 Omelette fraîche	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous		
Accompagnement	 Polenta sauce Napolitaine	 Petit pois au jus	 (Semoule)	 Salade verte	 Ecrasé de patates douces persillées
Fromage / Laitage	 Saint Bricet	 Emmental BIO	 Yaourt nature	 Fromage blanc BIO	 Cantal AOP à la coupe
Dessert	 Fruit de saison BIO	 Cocktail de fruits au sirop léger	 TwiBIO chocolat	 Fruit de saison	Brownie

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

