

Menus du 12 au 16 janvier 2026

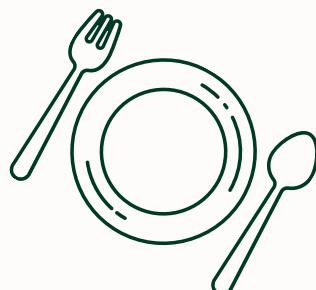
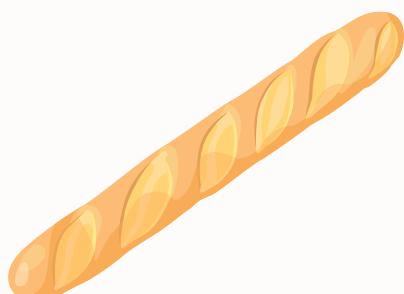
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

/ Sans porc et/ou sans viande/

Lundi 12 janvier

Entrée: Velouté de carotte
Plat: Filet de poulet / *Rousties de légumes*/
Accompagnement: Printanière de légumes
Laitage: Camembert
Dessert: Dessert lacté vanille



Mardi 13 janvier

Entrée: Œuf dur, mayonnaise
Plat: Crêpe au fromage
Accompagnement: Tortis
Laitage: Petit suisse sucré
Dessert: Fruit frais



Mercredi 14 janvier

Entrée: Salade de blé aux petits légumes
Plat: Colombo de porc / *Tarte forestière* /
Accompagnement: Semoule
Laitage: Yaourt aromatisé
Dessert: Gâteau basque



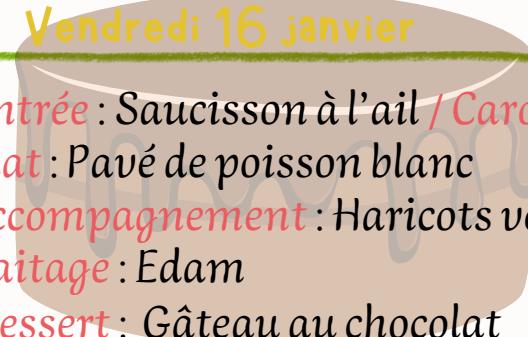
Jeudi 15 janvier

YOGURT
Entrée: Coleslaw
Plat: Steak haché de boeuf / *Palet végétarien* /
Accompagnement: Frites au four
Laitage: Yaourt sucré
Dessert: Galette bretonne



Vendredi 16 janvier

Entrée: Saucisson à l'ail / *Carottes râpées*/
Plat: Pavé de poisson blanc
Accompagnement: Haricots verts
Laitage: Edam
Dessert: Gâteau au chocolat



Bon Appétit!

Menus du 19 au 23 janvier 2026

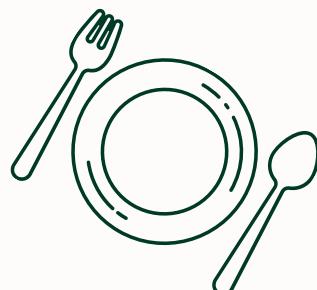
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

/ Sans porc et/ou sans viande/

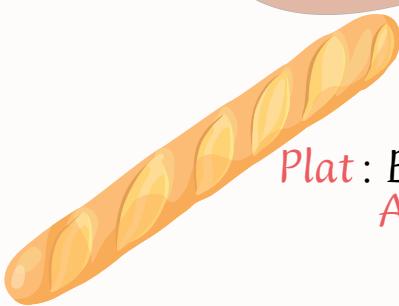
Lundi 19 janvier

Entrée: Salade basque
Plat: Saucisse knack / **Tarte au fromage**/
Accompagnement: Petits pois
Laitage: Bûchette de chèvre mélange
Dessert: Liégeois au chocolat



Mardi 20 janvier

Entrée: Betterave
Plat: Emincé de volaille / **Croustillant fromager**/
Accompagnement: Beignet de choux fleurs
Laitage: Mimolette
Dessert: Compote pomme abricot



Mercredi 21 janvier

Entrée: Rillettes / **Œufs mayonnaise**/
Plat: Tajine de poisson
Accompagnement: Riz
Laitage: Fripon
Dessert: Fromage blanc aux fruits



Jeudi 22 janvier

Entrée: Velouté de potiron
Plat: Gratin de pâtes, ratatouille et fromage
Accompagnement: /
Laitage: Brie pointe
Dessert: Yaourt aux fruits



Vendredi 23 janvier

Entrée: Carottes râpées
Plat: Beignet de calamar
Accompagnement: Purée
Laitage: Yaourt aromatisé
Dessert: Eclair vanille



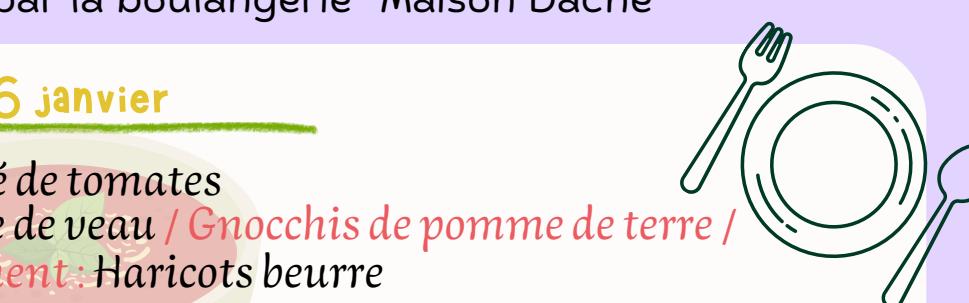
Bon Appétit!

Menus du 26 au 30 janvier 2026

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

/ Sans porc et/ou sans viande/



Lundi 26 janvier

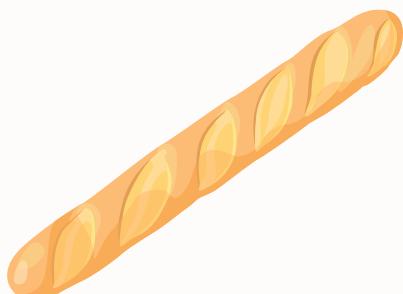
Entrée : Velouté de tomates

Plat : Paupiette de veau / **Gnocchis de pomme de terre** /

Accompagnement : Haricots beurre

Laitage : Gouda

Dessert : Fromage blanc sucré



Mardi 27 janvier

Entrée : Céleri remoulade

Plat : Filet de poulet / **Omelette** /

Accompagnement : Farfalles

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Liégeois vanille



Mercredi 28 janvier

Entrée : Salade de pâtes aux légumes

Plat : Chipolatas / **Tarte au thon** /

Accompagnement : Haricots blancs à la tomate

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Gaufrette plumetis chocolat



Jeudi 29 janvier

Entrée : Salade chinoise

Plat : Nems au poulet / **Nems aux légumes** /

Accompagnement : Riz

Laitage : Emmental BIO

Dessert : Cake citron pavot

Bon Appétit!

Vendredi 30 janvier

Entrée : Rosette tranché / **Œufs mayonnaise** /

Plat : Gratiné de poisson au fromage

Accompagnement : Purée de brocolis

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Novly chocolat

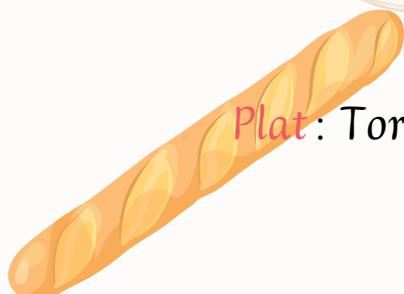
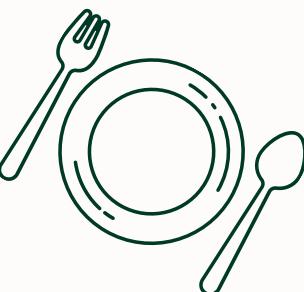
Menus du 02 au 06 février

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

/ Sans porc et/ou sans viande/

Lundi 02 février

Entrée : Piémontaise
Plat : Boulettes de volaille /crêpe au fromage/
Accompagnement : Petits pois carottes
Laitage : Camembert
Dessert : Crème dessert vanille



Mardi 03 février

Entrée : Velouté de tomates
Plat : Tortellinis ricotta épinards sauce tomate
Accompagnement : /
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Galette st Michel

Mercredi 04 février

Entrée : Friand au fromage
Plat : Steak haché de bœuf / Nugget's de blé/
Accompagnement : Semoule
Laitage : Tomme noire
Dessert : Entremets au chocolat



Jeudi 05 février

Entrée : Velouté de carottes
Plat : Saucisse /Tarte aux légumes/
Accompagnement : Pommes rissolées
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Crêpe sucrée



Vendredi 06 février

Entrée : Cervelas nature /Carottes râpées/
Plat : Dos de colin
Accompagnement : Pâtes
Laitage : Vache qui rit
Dessert : Fruit frais

Bon Appétit!

Menus du 09 au 13 février

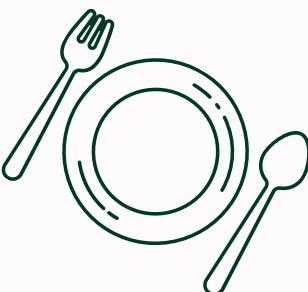
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

/ Sans porc et/ou sans viande/

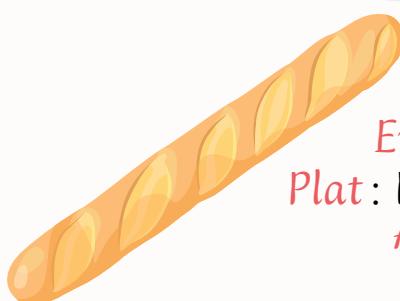
Lundi 09 février

Entrée: Coleslaw
Plat: Carbonara de légumes et champignons
Accompagnement: Macaronis
Laitage: Yaourt sucré
Dessert: Madeleine



Mardi 10 février

Entrée: Salade de blé aux petits légumes
Plat: Normandin de veau /Curry de poisson/
Accompagnement: Petits pois carottes
Laitage: Boursin
Dessert: Flan nappé caramel



Mercredi 11 février

Entrée: Carottes râpées
Plat: Chipolatas /Steak de soja/
Accompagnement: Purée
Laitage: Yaourt aromatisé
Dessert: Ananas au sirop



Jeudi 12 février

Entrée: Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi
Plat: Gratin végétarien
Accompagnement: /
Laitage: Pont l'évêque
Dessert: Gâteau aux pommes



Vendredi 13 février

Entrée: Pâté de campagne /œufs dur mayonnaise/
Plat: Colin meunière
Accompagnement: Haricots verts
Laitage: Petit suisse aux fruits
Dessert: Dessert lacté vanille

BON APPÉTIT

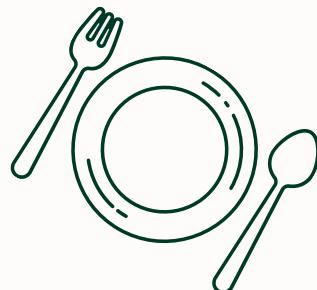
Menus du 16 au 20 février

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

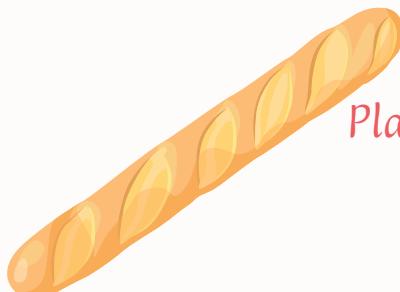
Lundi 16 février

Entrée: Salade de pâtes aux légumes
Plat: Jambon / Rousties de légumes/
Accompagnement: Pâtes
Laitage: Fromage du jour
Dessert: Crème dessert chocolat



Mardi 17 février

Entrée: Velouté de légumes
Plat: Boulette de bœuf / Boulette végétal/
Accompagnement: Blé pilaf
Laitage: Yaourt sucré
Dessert: Beignet fourré



Mercredi 18 février

Entrée: Macédoine mayonnaise
Plat: Poisson blanc basquaise
Accompagnement: Semoule
Laitage: Yaourt aromatisé
Dessert: Gâteau basque



Jeudi 19 février

Entrée: Oeuf dur mayonnaise
Plat: Tarte à l'italienne
Accompagnement: Pâtes
Laitage: Camembert
Dessert: Fruit frais



Bon Appétit!

Entrée: Salade du chef
Plat: Colin pané
Accompagnement: Epinards béchamel
Laitage: Yaourt sucré
Dessert: Nouly chocolat

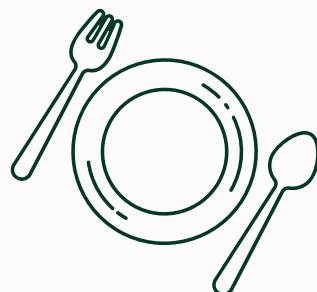
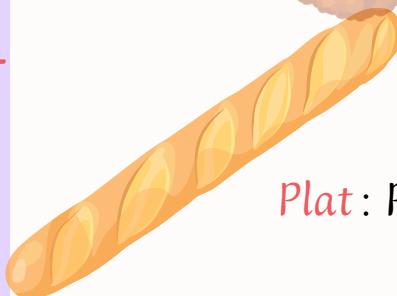
Menus du 23 au 27 février

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 23 février

Entrée: Piémontaise
Plat: Nugget's de blé
Accompagnement: Ratatouille
Laitage: Carré de l'Est
Dessert: Dessert lacté vanille



Mardi 24 février

Entrée: Crêpe au fromage
Plat: Paupiette de veau /Croustillant maraîcher/
Accompagnement: Haricots beurre
Laitage: Vache qui rit
Dessert: Entremets au chocolat



Mercredi 25 février

Entrée: Rillette /Œufs dur mayonnaise/
Plat: Boulette végétal sauce tomate
Accompagnement: Boulgour
Laitage: Camembert
Dessert: Muffin pépites



Jeudi 26 février

Entrée: Velouté de légumes
Plat: Hachis parmentier /Hachis parmentier végétarien/
Accompagnement: /
Laitage: Petit suisse sucré aux fruits
Dessert: Liégeois chocolat



Vendredi 27 février

Entrée: Salade de pâtes aux légumes
Plat: Pavé de poisson sauce dieppoise
Accompagnement: Riz
Laitage: Yaourt aromatisé
Dessert: Cake aux fruits confits

Bon Appétit!

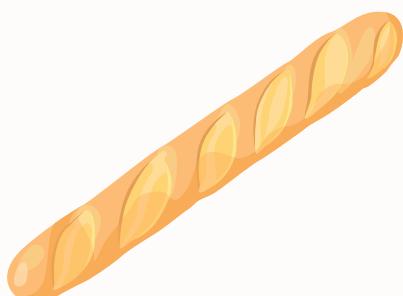
Menus du 02 au 06 mars

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

/ Sans porc et/ou sans viande/

Lundi 02 mars

Entrée: Velouté de potiron
Plat: Lasagnes bolognaise / Lasagnes de légumes/
Accompagnement: /
Laitage: Tomme blanche
Dessert: Crème dessert chocolat



Mardi 03 mars

Entrée: Betteraves
Plat: Tajine de boulettes de soja
Accompagnement: Semoule
Laitage: Petit suisse sucré
Dessert: Fruit frais



Mercredi 04 mars

Entrée: Pâté de campagne / Carottes râpées/
Plat: Jambon blanc / Tarte forestière/
Accompagnement: Purée
Laitage: Saint paulin
Dessert: Gâteau basque



Jeudi 05 mars

Entrée: Taboulé
Plat: Palette de porc / Omelette/
Accompagnement: Lentilles cuisinées
Laitage: Yaourt aromatisé
Dessert: Madeleine



Vendredi 06 mars

Entrée: Saucisson à l'ail / Œufs dur mayonnaise/
Plat: Marmite de poisson
Accompagnement: Haricots verts
Laitage: Brie pointe
Dessert: Eclair au chocolat

BON APPÉTIT



Neuilly-sous-Clermont

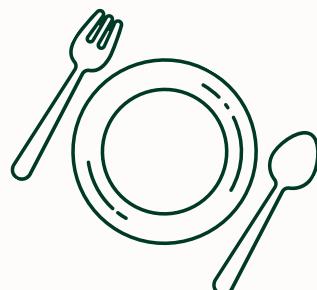
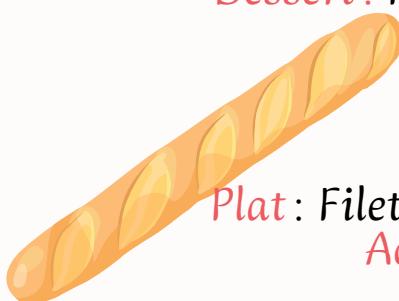
Menus du 09 au 13 mars

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

/ Sans porc et/ou sans viande/

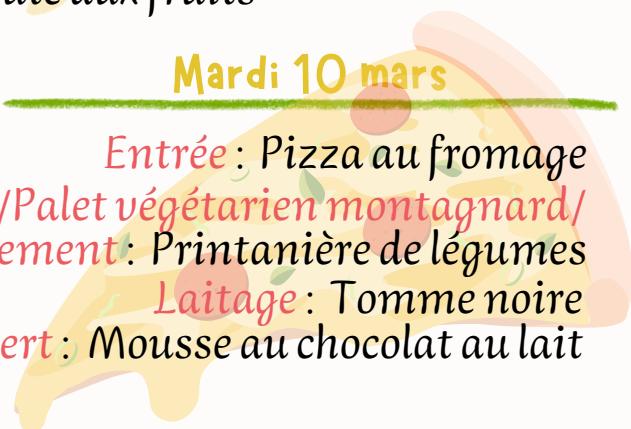
Lundi 09 mars

Entrée: Emincé bicolore
Plat: Croustillant fromager
Accompagnement: Pâtes
Laitage: Rondelé
Dessert: Yaourt velouté aux fruits



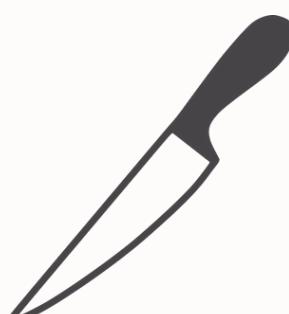
Mardi 10 mars

Entrée: Pizza au fromage
Plat: Filet de poulet / Palet végétarien montagnard /
Accompagnement: Printanière de légumes
Laitage: Tomme noire
Dessert: Mousse au chocolat au lait



Mercredi 04 mars

Entrée: Choux rouges pommes et raisins
Plat: Paleron de bœuf / omelette /
Accompagnement: Haricots verts
Laitage: Yaourt sucré
Dessert: Tarte normande



Jeudi 05 mars

Entrée: Salade du chef
Plat: Saucisse knack / Saucisse végétale /
Accompagnement: Purée
Laitage: Fruit frais
Dessert: Sablé des Flandres



Vendredi 06 mars

Entrée: Salade de pâtes et pesto
Plat: Dos de colin velouté petits légumes
Accompagnement: Duo de carottes et pommes de terre
Laitage: Cantadou
Dessert: Gâteau au yaourt



Bon Appétit!



Viande française



Produits locaux



Produit de saison

Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale