

# 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

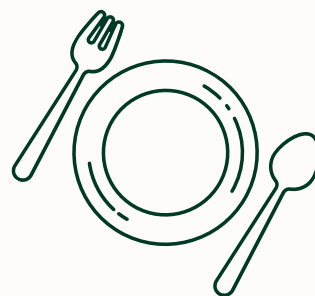
Entrée : Velouté de carotte

Plat : Filet de poulet / Rousties de légumes/

Accompagnement : Printanière de légumes

Laitage : Camembert

Dessert : Dessert lacté vanille



## Mardi 13 janvier

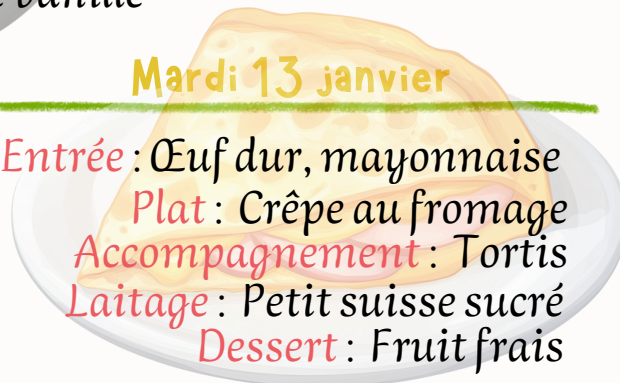
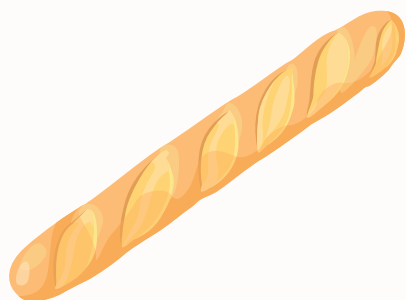
Entrée : Œuf dur, mayonnaise

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

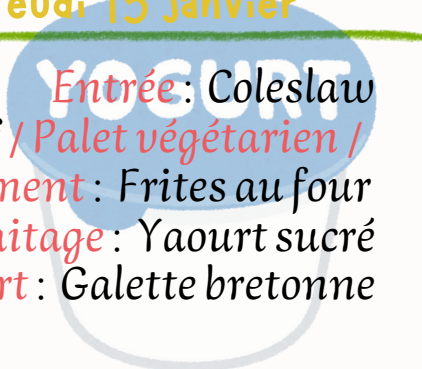
Entrée : Coleslaw

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



Viande française



Produits locaux



Produit de saison

Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Menus du 19 au 23 janvier 2026

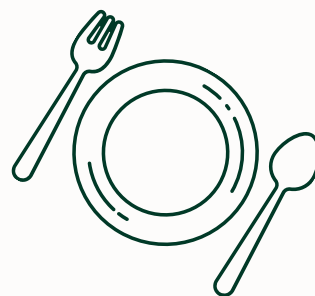
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

/ Sans porc et/ou sans viande/

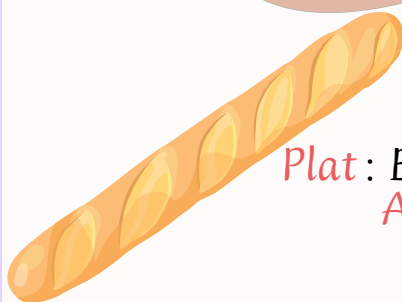
## Lundi 19 janvier

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



Viande française



Produits locaux



Produit de saison

Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

# 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

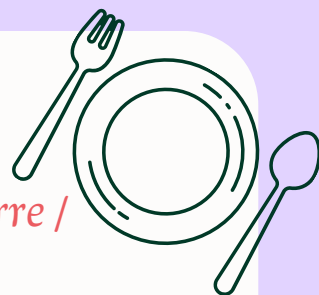
Entrée : Velouté de tomates

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

Accompagnement : Haricots beurre

Laitage : Gouda

Dessert : Fromage blanc sucré



## Mardi 27 janvier

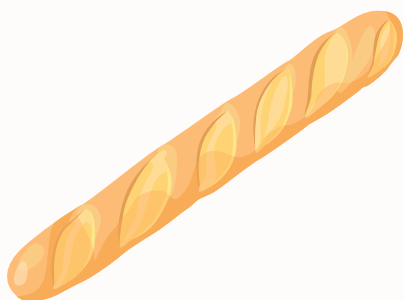
Entrée : Céleri remoulade

Plat : Filet de poulet / Omelette /

Accompagnement : Farfalles

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Liégeois vanille



## Mercredi 28 janvier

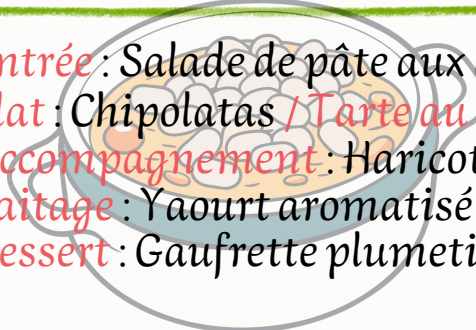
Entrée : Salade de pâte aux légumes

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



## Vendredi 30 janvier

Entrée : Rosette tranché / Œufs mayonnaise /

Plat : Gratiné de poisson au fromage

Accompagnement : Purée de brocolis

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Nouly chocolat

BON APPÉTIT



Viande française



Produits locaux



Produit de saison

Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale



## Lundi 02 février

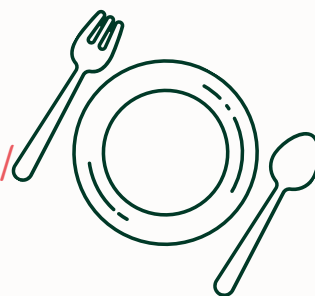
Entrée : Piémontaise

Plat : Boulettes de volaille / crêpe au fromage/

Accompagnement : Petits pois carottes

Laitage : Camembert

Dessert : Crème dessert vanille



## Mardi 03 février

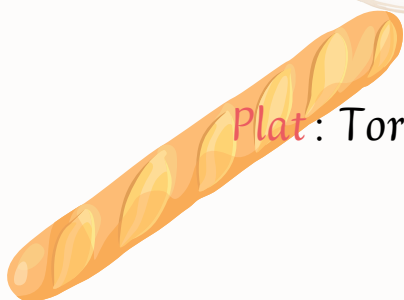
Entrée : Velouté de tomates

Plat : Tortellinis ricotta épinards sauce tomate

Accompagnement : /

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Galette st Michel



## Mercredi 04 février

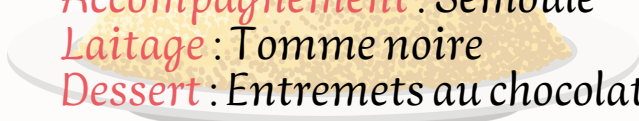
Entrée : Friand au fromage

Plat : Steak haché de bœuf / Nugget's de blé/

Accompagnement : Semoule

Laitage : Tomme noire

Dessert : Entremets au chocolat



## Jeudi 05 février

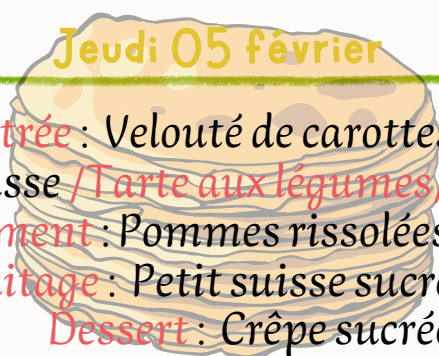
Entrée : Velouté de carottes

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



## Lundi 09 février

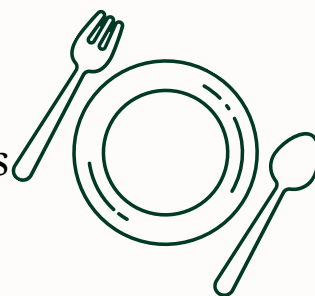
**Entrée** : Coleslaw

**Plat** : Carbonara de légumes et champignons

**Accompagnement** : Macaronis

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Madeleine



## Mardi 10 février

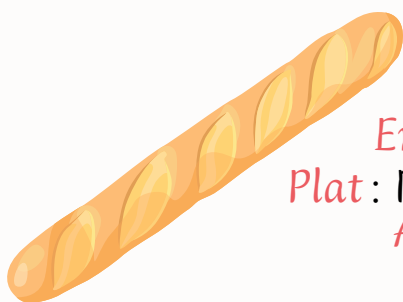
**Entrée** : Salade de blé aux petits légumes

**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

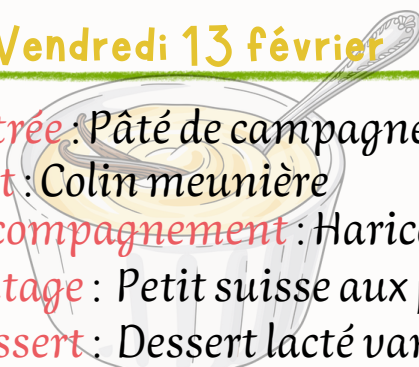
**Entrée** : Pâté de campagne / œufs dur mayonnaise/

**Plat** : Colin meunière

**Accompagnement** : Haricots verts

**Laitage** : Petit suisse aux fruits

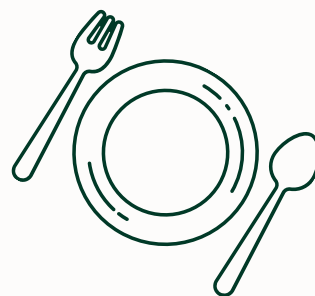
**Dessert** : Dessert lacté vanille



**Bon Appétit**

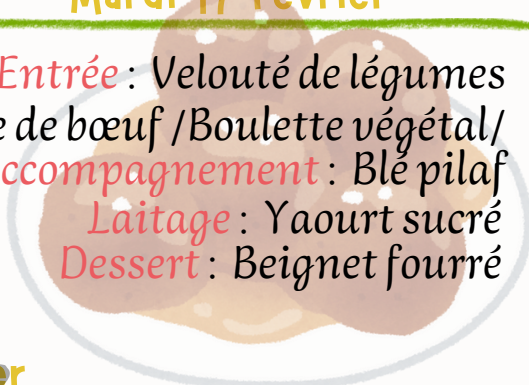
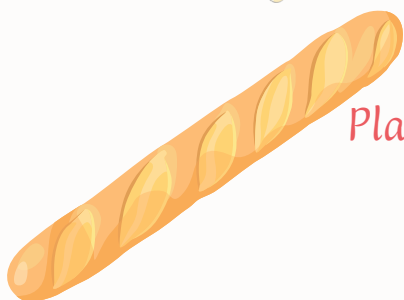
## Lundi 16 février

**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



## Vendredi 20 février

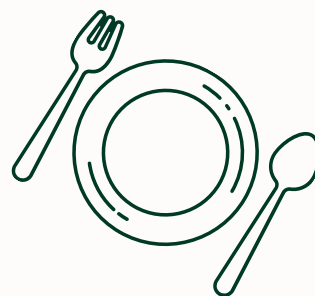
**Entrée** : Salade du chef  
**Plat** : Colin pané  
**Accompagnement** : Epinards béchamel  
**Laitage** : Yaourt sucré  
**Dessert** : Nouly chocolat



**BON APPÉTIT**

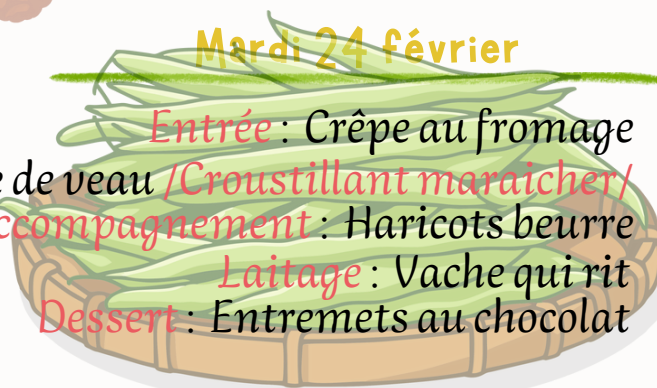
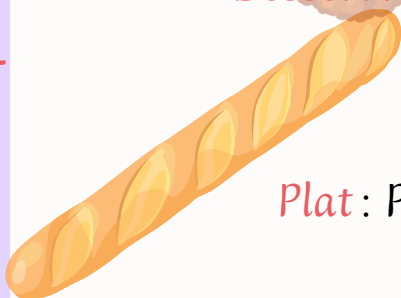
## Lundi 23 février

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 : Rillettes /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



## Lundi 02 mars

Entrée : Velouté de potiron

Plat : Lasagnes bolognaise / Lasagnes de légumes/

Accompagnement : /

Laitage : Tomme blanche

Dessert : Crème dessert chocolat



## Mardi 03 mars

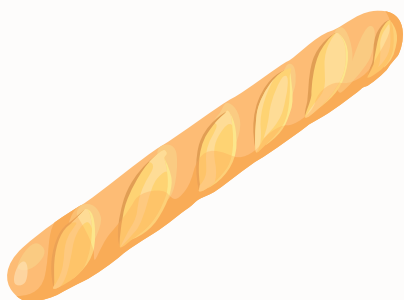
Entrée : Betteraves

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

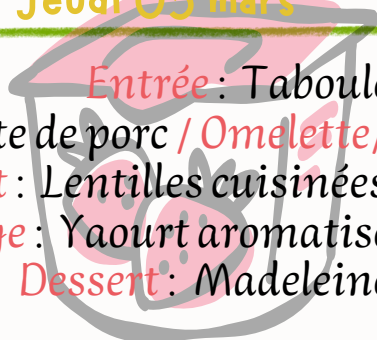
Entrée : Taboulé

Plat : Palette de porc / Omelette/

Accompagnement : Lentilles cuisinées

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Madeleine



## Vendredi 06 mars

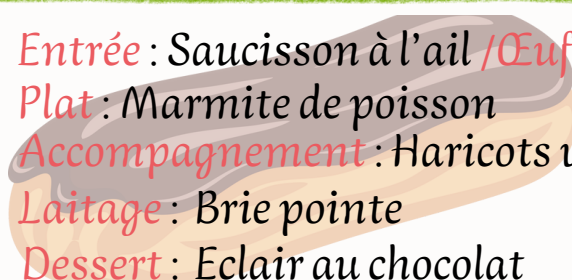
Entrée : Saucisson à l'ail / Œufs dur mayonnaise/

Plat : Marmite de poisson

Accompagnement : Haricots verts

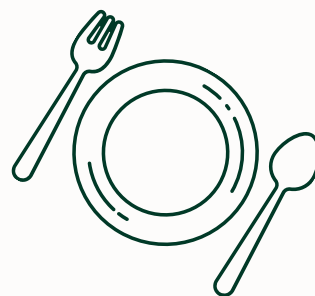
Laitage : Brie pointe

Dessert : Eclair au chocolat



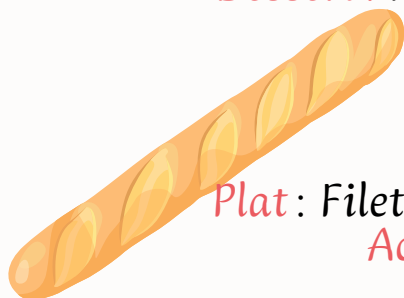
## Lundi 09 mars

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