

# Menus de la Semaine du 05 au 09 janvier 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Brocolis Haricots verts (vinaigrette)</p> <p>Escalope de dinde sauce estragon</p> <p>Frites de pdt</p> <p>Cantal Emmental</p> <p>Compote de Marcoussis</p> <p>Yaourt aromatisé Brioche tranchée Jus de pomme</p>	<p><b>Menu OVO – Lacto végétarien</b></p> <p>Salade verte Chou rouge (vinaigrette)</p> <p>Riz sauce crème de haricots blancs, épices fumées et carottes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Merlu sauce curry</p> <p>Coquillettes semi-complètes</p> <p>Coulommiers Saint Nectaire</p> <p>Liégeois saveur chocolat/vanille</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Couscous végétal (pois chiche, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, semoule, raisins secs)</p> <p>Fromage fondu Croc lait Carré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Pain et compote de pomme allégée en sucre Jus d'ananas</p>	<p><b>Galette des rois</b></p> <p>Endive Carottes râpées (vinaigrette)</p> <p>Roti de porc* Jus au thym</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Yaourt aromatisé vanille/framboise</p> <p>Galette frangipane</p> <p>Cookie Lait nature Fruit de saison</p>



Issu de l'agriculture biologique



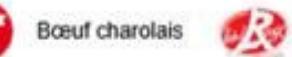
Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

\* Plat à base de porc.

# Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Menu OVO – Lacto végétarien

Betterave (vinaigrette)  
Macédoine mayonnaise



Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise



Fromage blanc nature/nature et sucre

Fruit de saison

Pain et fromage fondu carré  
Compote pomme banane allégée en sucre  
Jus de pomme

Mardi

Pomelo et sucre



Dés de saumon sauce crème



Blé et bouquet de légumes persillés (carotte, chou fleur, brocoli)



Brie  
Tomme blanche

Beignet framboise



Yogourt aromatisé  
Petit Marbré fourré chocolat  
Sirop de menthe

Mercredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Soupe de poireau curry



Dahl de lentilles corail



Fromage frais Cantadou ail et fines herbes/St Morêt



Fruit de saison



Pain et miel  
Yogourt aromatisé  
Lait nature

Jeudi

Carottes râpées  
Chou blanc (vinaigrette)



Saucisse de volaille façon chipolata et ketchup

Purée de céleri

Edam  
Gouda

Compote de pomme allégée en sucre

Croissant  
Yogourt à boire aromatisé fraise  
Fruit de saison



Coquillettes au pesto rouge  
Pdt vinaigrette fromage blanc

Poulet sauce forestière (champignons)

Haricots verts persillés



Yogourt aromatisé/nature

Fruit de saison



Brioche et confiture  
Compote pomme abricot allégée en sucre  
Lait nature

\* Plat à base de porc



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



sodexo  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de volaille Œuf dur mayonnaise 	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b> Céleri rémoulade Radis et beurre  Omelette 	Chou rouge Carottes râpées (vinaigrette)  Hoki                      sauce aux épices douces 	<b>Menu OVO – Lacto végétarien LA MONTAGNE</b> Salade verte Salade d'endives (vinaigrette)  Crozet fromage à tartiflette cantal 	Soupe de pois cassé  Roti de veau                      sauce romarin Carottes au jus 
Fromage blanc                      nature/nature et sucre 	Pointe de brie Camembert 	Pont l'évêque Tomme grise 	Yaourt nature/aromatisé 	Fromage frais Rondelé Babybel 
Crème dessert saveur caramel/praliné  Pain et barre chocolat noir Jus de raisin Yaourt nature et sucre	Fruit de saison 	Compote pomme fraise allégée en sucre  Brioche et confiture Fromage blanc Jus multifruit	Fruit de saison  Barre Bretonne Compote pomme banane Lait nature	Gâteau aux haricots blancs et poires  Pain et beurre Fruit de saison Sirop d'orange



Issu de l'agriculture  
biologique



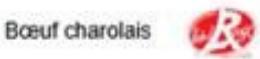
Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé  
 Appellation Origine  
 Contrôlée ou  
 Appellation Origine  
 Protégée



aide UE à  
destination  
des écoles



\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 26 au 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
Salade de pommes de terre Salade de lentilles	Pomelo  et sucre	Soupe légume (carottes, poireaux, pdt, navets) 	Betterave vinaigrette Salade de petits pois sauce chèvre	Carottes râpées (vinaigrette) Panais rémoulade et pommes
Colin Alaska sauce tomate paprika crème	Saucisse végétale au blé	Emincé de dinde sauce aigre douce 	Boulettes sarrasin, lentilles, légumes sauce tomate Purée de potiron	Sauté de bœuf aux olives 
Haricots beurre	Chou fleur sauce béchamel et pommes de terre vapeur  Tomme blanche	Yaourt nature/nature et sucre 	Emmental Pont l'Evêque	Fromage blanc type suisse nature/nature et sucre
Fromage frais st Morêt Fromage fondu Vache qui rit	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison
Blanc en neige et crème anglaise au cacao			Fruit de saison Marbré chocolat Lait nature	Pain et confiture Compote de pomme poire allégée en sucre Jus multifruit
Donut's sucré Fruit de saison Lait nature	Pain et emmental Compote pomme fraise allégée en sucre Sirop de grenade	Brioche et pâte à tartiner Compote de pomme allégée en sucre Jus d'ananas		



Issu de l'agriculture  
biologique



Noa et Papille



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé  
Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée



aide UE à  
destination  
des écoles



**sodexo**  
Tout commence au quotidien

\* Plat à base de porc.

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				<b>Menu OVO – Lacto végétarien Vive les crêpes</b>
Salade de haricots vert (vinaigrette) Chou fleur sauce ravigote	Haricots rouge, maïs sauce épices chili Macédoine mayonnaise	Soupe de potiron	Céleri rémoulade Salade verte (vinaigrette)	Radis et beurre doux Chou blanc vinaigrette épices mexicaine
Nuggets emmental crispidor	Roti de veau jus aux herbes	Merlu  sauce citron	Poulet sauce champignon crémée	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise
Jardinière de légumes	Duo de carottes	Boulgour et épinards à la crème	Riz	Fromage fondu Croc lait
Saint Nectaire Edam	Yaourt aromatisé framboise/vanille 	Tomme blanche Carré	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais et fines herbes
Compote de Marcoussis (pomme)	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait/noir	Fruit de saison	Crêpe sucrée et confiture
Pain et barre de chocolat au lait Fruit de saison Lait nature	Compote pomme banane allégée en sucre Gaufre de Bruxelles Sirop de menthe	Brioche et confiture Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Pain et beurre Compote pomme ananas allégée en sucre Lait nature	Yaourt nature et sucre Croissant Jus de pomme



Issu de l'agriculture  
biologique



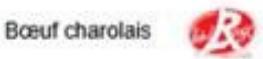
Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée



aide UE à  
destination  
des écoles



\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Février 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Pizza fromage mozzarella  
emmental

Pomelos et sucre

Emincé de saumon sauce  
épice douce

Semoule sauce curry  
pois chiche épinard

Riz aux petits légumes

Fromage blanc nature et  
sucre individuel

Fruit de saison

Pain et fromage frais Cantafrais  
Compote de pomme allégée en sucre  
Sirop à l'orange

Saint Paulin  
Emmental

Dessert lacté gélifié  
saveur chocolat/vanille

Yogurt aromatisé  
Gaufre Liégeoise  
Jus de raisin

Carottes râpées  
Chou chinois  
(vinaigrette)

Rôti de bœuf  
et jus chaud

Ratatouille  
et boulgour

Coulommiers  
Gouda

Compote pomme pêche  
allégée en sucre

Fruit de saison  
Barre Bretonne  
Lait nature

Nouvelle recette

Soupe de légumes  
minestrone

Cordon bleu de volaille

Patate douce haricots  
blancs au lait de coco

Cantal  
Mimolette

Fruit de saison   
Brioche et confiture  
Yogurt nature et sucre  
Jus d'ananas

Menu OVO – Lacto végétarien

Endives et pomme  
(vinaigrette)  
Coleslaw (carotte , chou  
blanc , mayonnaise)

Raviolis aux légumes

Yaourt de Sigy  
sucré/aromatisé

Cake à la noix de coco

Pain et beurre  
Compote de poire allégée en sucre  
Lait nature

\* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture  
biologique



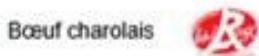
Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée



aide UE à  
destination  
des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Menu OVO – Lacto végétarien

Samoussa de légumes

Riz et chili végétal aux haricots rouges

Pont-l'Evêque Camembert

Liégeois saveur chocolat/vanille

Yogurt aromatisé  
Jus d'ananas  
Gaufre de Bruxelles

Mardi

Carottes râpées  
Chou blanc (vinaigrette)

Boulettes de bœuf sauce barbecue

Purée de céleri

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

Pain et beurre  
Compote pomme banane allégée en sucre  
Lait nature

Mercredi

Panaïs rémoulade aux pommes  
Radis et beurre

Dés de colin sauce crème ciboulette persil

Carottes et lentilles

Brie Tomme blanche

Cake au yaourt

Pain au chocolat  
Fruit de saison  
Sirope de grenade

Jeudi

Menu OVO – Lacto végétarien

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois)

Crozets sauce fromage tartiflette, cantal

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Pain et pâte à tartiner  
Compote pomme fraise allégée en sucre  
Lait nature

Vendredi

Chou rouge  
Salade verte (vinaigrette)

Sauce façon bolognaise effiloché de canard et haricot blanc, Macaronis semi complet

Fromage frais Tartare nature/Rondelé

Compote pomme poire

Brioche et confiture  
Jus multifruit  
Yogurt nature

\* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



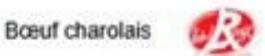
Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la

# VACANCES

Semaine du 23 au 27 Février 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Betteraves (vinaigrette) Macédoine mayonnaise

Poulet rôti au jus

Purée de haricots verts

Gouda Emmental

Fruit de saison

Brioche et confiture  
Compote pomme abricot allégée en sucre  
Sirop de menthe

Mardi

Menu OVO – Lacto végétarien

Salade verte (vinaigrette) Coleslaw (carotte , chou blanc , mayonnaise)



Orge perlé sauce butternut cheddar

Camembert Coulommiers

Compote de pomme allégée en sucre

Yogourt à boire aromatisé vanille  
Fruit de saison  
Gaufrette vanille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

Mercredi

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, céleri, oignons)



Sauté de veau sauce curry



Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Brioche et barre chocolat au lait  
Compote pomme ananas allégée en sucre  
Lait nature

Jeudi

Carottes râpées Endives (vinaigrette)



Hoki sauce épices douces

Gratin de brocolis sauce béchamel

Fromage fondu Croc lait/Vache qui rit



Barre bretonne

Yogourt aromatisé Jus de pomme  
Petit marbré fourré

Vendredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Œuf dur sauce cocktail  
Salade de pois chiche



Farfalle sauce épinards chèvre

Yaourt aromatisé framboise/vanille



Fruit de saison

Pain et beurre  
Fromage blanc et sucre  
Lait

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Mars 2026

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### Menu OVO – Lacto végétarien

Crêpe à l'emmental

Salade verte  
(vinaigrette)  
Céleri rémoulade



Omelette aux herbes



Poisson blanc meunière



Ratatouille et blé pilaf



Petits pois et carottes



Fromage blanc nature et  
Sucre / aromatisé fraise



Cheddar  
Edam



Fruit de saison

Compote de Marcoussis  
(pomme)



Cake à la noix de coco

Pain et beurre  
Compote pomme fraise allégée en sucre  
Lait

Fromage blanc et sucre  
Brioche et confiture  
Jus d'orange

Yaourt à boire aromatisé abricot  
Sirop de grenade  
Croissant

### Menu OVO – Lacto végétarien

Soupe de légumes (chou  
vert, navet, petits pois, poireaux)

Nuggets crispidor  
emmental



Riz sauce tomate

Mini babybel  
Fromage frais St Môret

Fruit de saison



Pain et barre chocolat au lait  
Compote pomme poire allégée en sucre  
Lait nature

Chou rouge  
Chou chinois  
(vinaigrette)

Poulet rôti aux herbes



Gratin de pdt façon  
Dauphinois

Yaourt aromatisé  
framboise/vanille



Pomme au four  
caramel



Pain et fromage fondu Croc Lait  
Jus de pomme  
Fruit de saison

\* Plat à base de porc



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée



aide UE à  
destination  
des écoles



Tout commence au quotidien