

# Menus de la Semaine du 05 au 09 janvier 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	Galette des rois
Feuilleté au fromage fondu  Emincé de dinde sauce estragon  PDT quartiers avec peau  Cantal Emmental  Compote de Marcoussis	Salade verte croûtons vinaigrette Chou rouge vinaigrette curry  Riz sauce crème de haricots blancs épices fumées et carottes  Fromage blanc nature et sucre  Fruit de saison	Coleslaw ( <i>carotte, chou blanc, mayonnaise</i> ) Radis et beurre  Merlu sauce curry  Coquillettes semi-complètes  Coulommiers Saint Nectaire  Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille	Soupe de potiron  Couscous végétal ( <i>pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs</i> )  Fromage fondu Croc lait Carré  Fruit de saison	Endive Carottes râpées  Ravioli de bœuf à la tomate  Yaourt aromatisé vanille Yaourt aromatisé framboise  Galette frangipane
Yaourt aromatisé Brioche tranchée Fruit de saison	Pain et barre de chocolat au lait Compote de poire allégée en sucre Lait nature	Gâteau fourré abricot Fruit de saison Fromage blanc	Pain et fromage fondu carré Compote de pomme allégée en sucre Jus d'ananas	Cookie Lait nature Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



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 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  
Sirope de menthe

Mercredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Soupe de poireau curry



Dahl de lentilles corail



Riz  
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



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

Vendredi

Coquillettes au pesto rouge  
Pdt vinaigrette fromage blanc

Poulet sauce forestière (champignons)

Haricots verts persillés

Yaourt aromatisé/nature

Fruit de saison



Brioche et confiture  
Compote 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



Label Rouge



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	Menu OVO – Lacto végétarien  Céleri rémoulade Radis et beurre	Chou rouge Carottes râpées (vinaigrette)	Menu OVO – Lacto végétarien LA MONTAGNE  Salade verte Salade d'endives (vinaigrette)	Soupe de pois cassé
Parmentier de bœuf et purée de butternut	Omelette  Ratatouille et macaroni semi-complète	Hoki sauce aux épices douces  Riz	Crozet fromage à tartiflette cantal  Yaourt nature/aromatisé	Roti de veau sauce romarin  Carottes au jus
Fromage blanc nature/nature et sucre	Pointe de brie Camembert	Pont l'évêque Tomme grise	Fruit de saison	Fromage frais Rondelé Babybel
Crème dessert saveur caramel/praliné  Pain et barre chocolat noir Jus de raisin Yaourt nature et sucre	Fruit de saison  Lait nature Gâteau fourré abricot Compote pomme ananas allégée en sucre	Compote pomme fraise allégée en sucre  Brioche et confiture Fromage blanc Jus multifruit	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



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 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	Sauté de bœuf  aux olives
Haricots beurre	Chou fleur sauce béchamel et pommes de terre vapeur  Tomme blanche	Yaourt nature/nature et sucre 	Purée de potiron  Pont l'Evêque	Riz
Fromage frais st Morêt Fromage fondu Vache qui rit	Coulommiers Tomme blanche	Fruit de saison	Purée de pomme banane allégée en sucre 	Fromage blanc type suisse nature/nature et sucre
Blanc en neige et crème anglaise au cacao	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison Marbré chocolat Lait nature	Fruit de saison 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		* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique  
Plat végétarien



Produit de la mer durable  
Bœuf charolais



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



# 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 Fromage frais  R le lait et fines herbes
Saint Nectaire  Edam	Yaourt aromatisé framboise/vanille	Tomme blanche Carré	Fromage blanc nature et sucre	Crêpe sucrée et confiture
Compote de Marcoussis  (pomme)	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait/noir	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Croissant Jus de pomme
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	



Issu de l'agriculture biologique



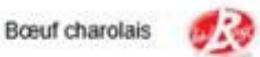
Plat végétarien



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

Pizza fromage mozzarella  
emmental

Emincé de saumon sauce  
épice douce

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

Menu OVO – Lacto végétarien

Pomelos et sucre

Semoule sauce curry  
pois chiche épinard

Saint Paulin  
Emmental

Dessert lacté gélifié  
saveur chocolat/vanille

Yogourt aromatisé  
Gaufre Liégeoise  
Jus de raisin

Mercredi

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

Jeudi

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  
Yogourt 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



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

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

\* Plat à base de porc.

# 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

Yaourt 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

Panais 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



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  
Yaourt nature

\* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



# Menus de la

Semaine du 23 au 27 Février 2026

# VACANCES



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



Boeuf charolais

Mercredi

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



Sauté de veau sauce curry



Riz   
Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

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



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

lait et produits laitiers à l'école



fruits et légumes à l'école

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



lait et produits laitiers à l'école

fruits et légumes à l'école

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.



Nea et Papille

aide UE à destination des écoles

**sodexo**  
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



Carottes râpées  
(vinaigrette)  
Radis et beurre



Omelette aux herbes



Poisson blanc meunière



Ratatouille et blé pilaf



Petits pois et carottes

Sauté de bœuf  
sauce barbecue



Purée de chou fleur



Fromage blanc nature et  
Sucre / aromatisé fraise



Cheddar  
Edam



Yaourt aromatisé  
Yaourt nature et sucre



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