

# Menus de la Semaine du 05 au 09 janvier 2026



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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation d'Origine Contrôlée ou Appellation d'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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		
<p><b>Betterave</b>   (vinaigrette) Macédoine mayonnaise</p> <p></p> <p>Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise</p> <p><b>Fromage blanc</b>  nature/nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et fromage fondu carré Compote pomme banane allégée en sucre Jus de pomme</p>	<p><b>Pomelo</b> et sucre  </p> <p>Dés de saumon  sauce crème</p> <p><b>Blé</b> et bouquet de légumes persillés  (carotte, chou fleur, brocoli)</p> <p><b>Brie</b>  Tomme blanche</p> <p>Beignet framboise </p> <p>Yaourt aromatisé Petit Marbré fourré chocolat Sirop de menthe</p>	<p><b>Soupe de poireau</b>  </p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p><b>Riz</b>  </p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes/St Morêt</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et miel Yaourt aromatisé Lait nature</p>	<p><b>Carottes râpées</b>   <b>Chou blanc</b> (vinaigrette)</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolata et ketchup</p> <p>Purée de céleri</p> <p><b>Edam Gouda</b>  </p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Croissant Yaourt à boire aromatisé fraise Fruit de saison</p>	<p><b>Coquillettes</b>  au pesto rouge Pdt vinaigrette fromage blanc</p> <p>Poulet  sauce forestière (champignons)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aromatisé/nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Brioche et confiture Compote pomme abricot allégée en sucre Lait nature</p>

\* 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



Décongelé



aide UE à  
destination  
des écoles



Fruit de saison



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b> <b>LA MONTAGNE</b>	
Pâté de volaille Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade Radis et beurre	Chou rouge Carottes râpées (vinaigrette)	Salade verte Salade d'endives (vinaigrette)	Soupe de pois cassé
Parmentier de bœuf et purée de butternut	Omelette	Hoki sauce aux épices douces	Crozet fromage à tartiflette cantal	Roti de veau sauce romarin
Fromage blanc nature/nature et sucre	Ratatouille et macaroni semi-complète	Riz	Yaourt nature/aromatisé	Carottes au jus
Crème dessert saveur caramel/praliné	Pointe de brie Camembert	Pont l'évêque Tomme grise	Fruit de saison	Fromage frais Rondelé Babybel
Pain et barre chocolat noir Jus de raisin Yaourt nature et sucre	Fruit de saison	Compote pomme fraise allégée en sucre	Barre Bretonne Compote pomme banane Lait nature	Gâteau aux haricots blancs et poires
	Lait nature Gâteau fourré abricot Compote pomme ananas allégée en sucre	Brioche et confiture Fromage blanc Jus multfruit		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	Sauté de bœuf  aux olives
Haricots beurre	Chou fleur sauce béchamel et pommes de terre vapeur	Boulgour 	Purée de potiron	Riz 
Fromage frais st Morêt  Fromage fondu Vache qui rit	Coulommiers  Tomme blanche 	Yaourt nature/nature et sucre 	Emmental  Pont l'Evêque   	Fromage blanc type suisse nature/nature et sucre  
Blanc en neige et crème anglaise au cacao	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Purée de pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison 
Donut's sucré Fruit de saison Lait nature	Pain et emmental Compote pomme fraise allégée en sucre Sirop de grenadine	Brioche et pâte à tartiner Compote de pomme allégée en sucre Jus d'ananas	Fruit de saison Marbré chocolat Lait nature	Pain et confiture Compote de pomme poire allégée en sucre Jus multfruit



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.



# 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</b> <b>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 et fines herbes
Saint Nectaire Edam	Yaourt aromatisé framboise/vanille	Tomme blanche Carré	Fromage blanc nature et sucre	
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 d'Origine  
Contrôlée ou  
Appellation d'Origine  
Protégée



Décongelé



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
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Nouvelle recette</b>	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Pizza fromage mozzarella emmental	Pomelos  et sucre 	Carottes râpées  Chou chinois (vinaigrette) 	Soupe de légumes minestrone	Endives  et pomme (vinaigrette)  Coleslaw (carotte  , chou blanc  , mayonnaise)
Emincé de saumon sauce épice douce		Rôti de bœuf  et jus chaud	Cordon bleu de volaille	
Riz aux petits légumes 	Semoule sauce curry pois chiche épinard 	Ratatouille  et boulgour 	Patate douce haricots blancs au lait de coco 	Raviolis aux légumes 
Fromage blanc nature et sucre individuel  	Saint Paulin  Emmental 	Coulommiers  Gouda 	Cantal  Mimolette  	Yaourt de Sigy sucré/aromatisé 
Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié saveur chocolat/vanille	Compote pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison 	Cake à la noix de coco
Pain et fromage frais Cantafrais Compote de pomme allégée en sucre Sirop à l'orange	Yaourt aromatisé Gaufre Liégeoise Jus de raisin	Fruit de saison Barre Bretonne Lait nature	Brioche et confiture Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	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



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 16 au 20 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
<p>Samoussa de légumes</p> <p> <b>Riz</b> et chili végétal aux haricots rouges</p> <p> <b>Pont-l'Evêque Camembert</b></p> <p>Liégeois saveur chocolat/vanille</p> <p>Yaourt aromatisé Jus d'ananas Gaufre de Bruxelles</p>	<p> <b>Carottes râpées</b> <b>Chou blanc</b> (vinaigrette)</p> <p> <b>Boulettes de bœuf</b> sauce barbecue</p> <p>Purée de céleri</p> <p> <b>Yaourt nature et sucre</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p> <p>Pain et beurre Compote pomme banane allégée en sucre Lait nature</p>	<p> <b>Panais rémoulade aux pommes</b> Radis et beurre</p> <p>Dés de colin  sauce crème ciboulette persil</p> <p> <b>Carottes et lentilles</b></p> <p> <b>Brie</b> Tomme blanche</p> <p> <b>Cake au yaourt</b></p> <p>Pain au chocolat Fruit de saison Sirop de grenadine</p>	<p> <b>Soupe de légumes variés</b> (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois)</p> <p>Crozets sauce fromage tartiflette, cantal</p> <p> <b>Fromage blanc nature et sucre</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p> <p>Pain et pâte à tartiner Compote pomme fraise allégée en sucre Lait nature</p>	<p> <b>Chou rouge</b> <b>Salade verte</b> (vinaigrette)</p> <p>Sauce façon bolognaise effiloché de canard et haricot blanc, <b>Macaronis semi complet</b> </p> <p> <b>Fromage frais Tartare nature/Rondelé</b> </p> <p><b>Compote pomme poire</b></p> <p>Brioche et confiture Jus multifruit Yaourt nature</p>



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 23 au 27 Février 2026

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<p><b>Betteraves</b>   (vinaigrette) Macédoine mayonnaise</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Purée de haricots verts </p> <p>Gouda Emmental  </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Brioche et confiture Compote pomme abricot allégée en sucre Sirop de menthe</p>	<p><b>Salade verte</b>   (vinaigrette) Coleslaw (<i>carotte</i> , <i>chou blanc</i> , mayonnaise)</p> <p>Orge perlé sauce butternut cheddar </p> <p>Camembert Coulommiers  </p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille Fruit de saison Gaufrette vanille</p>	<p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, céleri, oignons)</p> <p>Sauté de veau  sauce curry</p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc nature et sucre  </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Brioche et barre chocolat au lait Compote pomme ananas allégée en sucre Lait nature</p>	<p>Carottes râpées   Endives (vinaigrette)</p> <p>Hoki  sauce épices douces</p> <p>Gratin de brocolis sauce béchamel</p> <p>Fromage fondu Croc lait/Vache qui rit  </p> <p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt aromatisé Jus de pomme Petit marbré fourré</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail  Salade de pois chiche</p> <p>Farfalle sauce épinards chèvre </p> <p>Yaourt aromatisé framboise/vanille  </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et beurre Fromage blanc et sucre Lait</p>



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 02 au 06 Mars 2026

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
Crêpe à l'emmental	Salade verte (vinaigrette) Céleri rémoulade	Carottes râpées (vinaigrette) Radis et beurre	Soupe de légumes (chou vert, navet, petits pois, poireaux)	Chou rouge Chou chinois (vinaigrette)
Omelette aux herbes	Poisson blanc meunière	Sauté de bœuf sauce barbecue	Nuggets crispidor emmental	Poulet rôti aux herbes
Ratatouille et blé pilaf	Petits pois et carottes	Purée de chou fleur	Riz sauce tomate	Gratin de pdt façon Dauphinois
Fromage blanc nature et Sucre / aromatisé fraise	Cheddar Edam	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Mini babybel Fromage frais St Môret	Yaourt aromatisé framboise/vanille
Fruit de saison	Compote de Marcoussis (pomme)	Cake à la noix de coco	Fruit de saison	Pomme au four caramel
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 grenadine Croissant	Pain et barre chocolat au lait Compote pomme poire allégée en sucre Lait nature	Pain et fromage fondu Croc Lait Jus de pomme Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée ou Appellation d'origine Protégée



Décongelé



aide UE à destination des écoles



\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien