



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le Poireau

GALETTE ROYALE

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR		Carottes râpées Bio vinaigrette	Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise
PLAT DU JOUR	Lasagnes ricotta et épinards	Filet de colin sauce citron	Saucisse de Francfort <i>Omelette gratinée</i>	Filet de lieu à la reine (Sauce aux champignons)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte & vinaigrette	Pommes de terre persillées	Courgettes Bio gratinées et Torsades Bio	Carottes et Lentilles
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré Bio			Fromage à tartiner
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Ananas frais	Kiwi	Flan Bio nappé caramel
GOÛTERS	Moelleux au chocolat Fromage blanc Jus de raisin	Pain et Fromage à tartiner Pâte de fruit Compote	Pain et confiture Yaourt Banane	Pain au lait Petit suisse Poire
				Galette des rois



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Œufs Plein Air



Appellation Origine
Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique
(RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique
Protégé (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine
Contrôlée (AOC)



Haute valeur
environnementale (HVE)



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



Janvier



MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR				
PLAT DU JOUR	Cordon bleu <i>Croc fromage</i>	Tortilla fromagère	Steak haché sauce kokinisto <i>Steak haché végétal sauce kokinisto</i>	Sauté de porc sauce charcutière <i>Filet de colin sauce charcutière</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes Bio	Purée de pommes de terre	Gratin de chou-fleur Bio et Riz Bio	Carottes cuisinées Bio et Pommes vapeur Bio
LAITAGE DU JOUR	Fromage ail et fines herbes	Yaourt sucré Bio	Camembert	Pyrénées
DESSERT DU JOUR	Pomme	Donut's au sucre	Liégeois vanille	Banane
GOÛTERS	Fourré fraise Semoule au lait Orange	Pain et beurre Fromage blanc Banane	Croissant Lait Clémentine	Pain et confiture Petit suisse fruits Jus de pomme
				Gaufrette chocolat Yaourt Poire

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

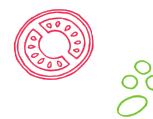
Filière nutrition

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 22 Janvier 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le Poireau



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette			Velouté de légumes	
PLAT DU JOUR	 Sauté de porc sauce grand-mère <i>Omelette sauce grand-mère</i> 	Filet de merlu sauce paprika	 Carbonara de dinde <i>Palet végétarien sauce crème</i>	Pizza au fromage	Filet de lieu sauce aurore	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Frites	Pennes Bio & râpé	Salade verte Bio & vinaigrette	Riz Bio aux petits légumes	
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio sucré	Coulommiers Bio	Gouda		Brie	
DESSERT DU JOUR			Eclair chocolat	Crème dessert vanille	Banane	
GOÛTERS	Galette aux céréales Lait Orange	Sablé Fromage blanc 	Petit beurre Velouté aux fruits Jus d'orange	Pain et barre de chocolat Yaourt Kiwi	Pain au lait Petit suisse Clémentine	Région ultrapériphérique (RUP)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Oeufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef



Pêche responsable

Produit local

Volaille française



Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 26 au 30 Janvier 2024

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le Poireau



JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

ENTREE DU JOUR

Terrine de saumon sauce cocktail

Salade de riz Bio niçois

PLAT DU JOUR

Filet de hoki sauce citron

Bolognaise
Bolognaise de thon

Sauté de porc sauce Vallée d'Auge
Galette pois chiche sauce Vallée
d'Auge



Chili con carne
Chili sin carne

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Gratin de butternut
et
Pommes de terre

Torsades Bio & râpé

Printanière de légumes



Riz Bio

LAITAGE DU JOUR

Camembert

Yaourt sucré Bio

Cantal

Carré roussot

DESSERT DU JOUR

Tarte au chocolat

Ananas frais

Flan vanille

Compote

GOÛTERS

Pain et pâte à tartiner
Fromage blanc
Jus d'orange

Pain et fromage fondu
Petit suisse
Banane

Gaufrette chocolat
Lait
Orange

Brioche
Riz au lait
Clémentine

Moelleux fraise
Yaourt
Poire

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef



Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 02 au 06 Février 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et l'Endive



MENU VÉGÉTARIEN

ENTREE DU JOUR		Carottes râpées Bio aux pommes	Velouté de poireaux et pommes de terre	Saucisson sec et cornichon <i>Œuf dur mayonnaise</i>	
PLAT DU JOUR	Nuggets poulet & Ketchup <i>Nuggets de blé & Ketchup</i>	Filet de saumon sauce crème	Estouffade de bœuf au paprika <i>Filet de hoki au paprika</i>	Filet de colin sauce aurore	Tortellonis mozzarella Bio sauce napolitaine
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois aux oignons	Poêlée bretonne (Chou fleur, pommes de terre, haricot vert)	Carottes cuisinées Bio et Riz Bio	Purée de légumes Bio	
LAITAGE DU JOUR	Fromage fondu Bio				Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Crêpe et caramel	Mousse au chocolat	Ananas frais	Orange
GOÛTERS	Sablés chocolat Petit suisse Pomme	Pain au lait Yaourt Banane	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc Cocktail de fruits	Marbré cacao Lait Clémentine	Pain et fromage à tartiner Flan chocolat Poire



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Œufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégé (IGP)

Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Février



MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI



MARDI

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 09 au 13 Février 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et l'Endive

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Macédoine mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette				Carottes râpées Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR	Chipolatas <i>Tortilla gratinée</i>	Quiche au fromage	 Sauté de bœuf au jus <i>Steak haché végétal au jus</i>	Croc céréales sauce tomate		Filet de hoki aux agrumes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Salade verte & vinaigrette	Carottes Bio persillées et Boulgour Bio aux épices	Riz Bio		Purée de légumes Bio
LAITAGE DU JOUR			Brie	Camembert		Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Crème dessert caramel	Beignet	Banane	Clémentine		
GOÛTERS	Croissant Petit suisse Jus de raisin	Pain et confiture Yaourt Clémentine	Madeleine Flan chocolat Orange	Pain et fromage à tartiner Fromage blanc Pomme		Gaufrette vanille Lait Banane

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef



Pêche responsable

Produit local

Volaille française



Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 16 au 20 Février 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et l'Endive

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade arc en ciel (tomate, céleri, maïs) 		Salade coleslaw Bio 	Nems de légumes	Velouté de carottes
PLAT DU JOUR	Estouffade de bœuf sauce forestière <i>Palet montagnard sauce forestière</i> 	Tarte aux légumes 	Filet de saumon à la moutarde 	Fricassée de porc au caramel <i>Boulettes de soja au caramel</i> 	Parmentier de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Torsades Bio 	Salade verte Bio & vinaigrette 	Ratatouille et Blé 	Riz Bio 	Salade verte & vinaigrette
LAITAGE DU JOUR	Mimolette	Fromage fondu			Emmental
DESSERT DU JOUR		Liégeois chocolat 	Ananas frais 	Tarte noix de coco	
GOÛTERS	Sablé chocolat Semoule au lait Orange 	Pain et pâte à tartiner Velouté fruits Banane 	Pain au lait Fromage blanc Poire 	Moelleux chocolat Lait Jus de raisin	Pain et beurre Yaourt Clémentine

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Filière nutrition

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 Février 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREE DU JOUR			Carottes râpées Bio vinaigrette				Apéritif Jus de pomme		
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort <i>Omelette gratinée</i>		Bolognaise <i>Bolognaise de thon</i>		Émincé de poulet sauce pizzaiolo <i>Filet de colin sauce pizzaiolo</i>		Crêpe au fromage		Filet de lieu sauce crème ciboulette
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles		Macaroni Bio		Haricots verts persillés Bio et Semoule Bio		Palets de pomme de terre		Purée de brocolis Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse sucré				Camembert		Yaourt Bio sucré		Gouda
DESSERT DU JOUR	Moelleux chocolat		Banane		Ananas frais		Quatre quart aux pommes caramel beurre salé		Mousse au chocolat
GOÛTERS	Pain et confiture Yaourt Orange		Brioche Flan caramel Clémentine		Petit beurre Fromage blanc Poire		Pain et barre de chocolat Lait Cocktail de fruits		Madeleine Petit suisse Banane

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Œufs Plein Air

 Appellation Origine Protégée (AOP)

 Recette du chef

 Région ultrapériphérique (RUP)

 Produit de saison

 Viande bovine française

 Label rouge

 Indication Géographique Protégé (IGP)

 Sauce du chef

 Pêche responsable

 Produit local

 Volaille française

 Filière nutrition

Bleu Blanc Cœur

 Appellation Origine Contrôlée (AOC)



 Haute valeur environnementale (HVE)

 Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le Poireau

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Concombre vinaigrette		Friand au fromage	Salade brésilienne (salade, radis, avocat, maïs)
PLAT DU JOUR	Steak haché au poivre <i>Steak haché végétal sauce au poivre</i>	Sauté de porc jus au thym <i>Palet maraîcher jus au thym</i>	Nuggets de poulet & ketchup <i>Nuggets de blé & ketchup</i>	Conchiglie mozzarella Bio sauce Provençale
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio	Courgettes persillées Bio et Torsades Bio	Purée de légumes Bio	Gratin de chou fleur et Riz
LAITAGE DU JOUR		Cantal		Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Liégeois vanille	Banane	Ananas frais	Edam
GOÛTERS	Fourné au chocolat Yaourt Poire	Pain et Fromage à tartiner Pâte de fruit Jus de raisin	Pain et confiture Fromage blanc Pomme	Pain au lait Flan chocolat Banane
				Petit Beurre Lait Clémentine

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

 Région ultrapériphérique (RUP)

 Produit de saison

 Viande bovine française

 Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

 Pêche responsable

 Produit local

 Volaille française

 Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

 Plat végétarien

Haute valeur environnementale (HVE)

 Recette du chef

 Sauce du chef

Haute valeur environnementale (HVE)