



Janvier



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

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 Omelette gratinée	Sauté de bœuf sauce hongroise Boulettes de soja sauce hongroise	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	Julienne de légumes Bio et Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré Bio			Fromage à tartiner	
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Ananas frais	Kiwi	Flan Bio nappé caramel	Galette des rois
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	Petit Beurre Lait Clémentine



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



ENTREE DU JOUR					
PLAT DU JOUR	Cordon bleu Croc fromage	Tortilla fromagère	Steak haché sauce kokkinisto <i>Steak haché végétal sauce kokkinisto</i>	Sauté de porc sauce charcutière <i>Filet de colin sauce charcutière</i>	Filet de saumon sauce provençale
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	Courgettes Bio persillées et Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	Fromage ail et fines herbes	Yaourt sucré Bio	Camembert	Pyrénées	Edam
DESSERT DU JOUR	Pomme	Donut's au sucre	Liégeois vanille	Banane	Clémentine
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 Protégée (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

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 22 Janvier 2026

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



JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Velouté de légumes	
PLAT DU JOUR	Sauté de porc sauce grand-mère Omelette sauce grand-mère	Filet de merlu sauce paprika	Carbonara de dinde Palet végétarien sauce crème	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 Banane	Petit beurre Velouté aux fruits Jus d'orange	Pain et barre de chocolat Yaourt Kiwi	Pain au lait Petit suisse 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 Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Janvier



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Terrine de saumon sauce cocktail	Salade de riz Bio niçois		
PLAT DU JOUR	Filet de hoki sauce citron	Bolognaise <i>Bolognaise de thon</i>	Sauté de porc sauce Vallée d'Auge <i>Galette pois chiche sauce Vallée d'Auge</i>	Palet végétarien à l'Italienne & sauce tomate	Chili con carne <i>Chili sin carne</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de butternut et Pommes de terre	Torsades Bio & râpé	Printanière de légumes	Purée de carottes Bio	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 Protégée (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 02 au 06 Février 2026

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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	Crêpe et caramel			Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Clémentine		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)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (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

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 Protégée (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

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 16 au 20 Février 2026

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

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 Protégée (IGP)



Haute valeur environnementale (HVE)



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Février



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 Février 2026

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

VACANCES
SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

La Bretagne

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



Océans Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Mars



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	Filet de merlu à la crème
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	Edam
DESSERT DU JOUR	Liégeois vanille	Banane	Ananas frais		Crêpe Bio sucrée
GOÛTERS	Fourré 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)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien