




Menus* du 26 janvier au 01 février 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 26 janvier

Macédoine de légumes
Bœuf au paprika  
Haricots verts
Pommes vapeur 
Fromage  
Fromage blanc  confiture




Mardi 27 janvier

Feuilleté au fromage
Mijoté de porc  
Tomate rôtie
Tortis 
Fromage
Fruit de saison

Mercredi 28 janvier

Céleri rémoulade 
Cordon bleu 
Petits pois & carottes
Fromage 
Compote de pommes

Jeudi 29 janvier




Terrine au saumon
Knacks 
Purée Pdt  & patate douce
Fromage
Fruit de saison 

Bon Appétit



Vendredi 30 janvier

Mortadelle 
Colin à la tomate 
Salsifis persillés
Semoule
Fromage 
Fruit de saison 

Samedi 31 janvier

Pâté en croute 
Côte de porc au jus  
Légumes rustiques
Faisselle
Fruit de saison

Dimanche 01 février

Artichauts & cœur de palmier vinaigrette
Jambonnette de poulet confit 
Chou-fleur vapeur
Pommes boulangères 
Fromage
Eclair au café

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

Menus* du 02 février au 08 février 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 02 février

Salade de pommes de terre 
Joue de porc au cidre 
Carottes 
Flageolets au jus
Fromage
Crêpe fourée choco-noisette

Mardi 03 février

Salade de pâtes
Œufs Florentine
Epinards à la crème 
Fromage 
Fruit de saison

Mercredi 04 février





Endives
Veau marengo 
Côtes de blettes
Perli'blé 
Fromage 
Tarte aux abricots

Jeudi 05 février



Betteraves en vinaigrette
Haché de poulet 
Brocolis vapeur
Potatoes
Fromage 
Flan nappé caramel 

Bon Appétit


Vendredi 06 février

Rosette & beurre 
Blanquette de poisson 
Champignons en persillade
Riz 
Yaourt nature
Fruit de saison 

Samedi 07 février

Salade coleslaw 
Sauté de porc 
Légumes piperade
Pommes noisette
Fromage
Pommes au four

Dimanche 08 février

Terrine de légumes
Filet de poisson meunière 
Légumes verts
Gratin dauphinois
Fromage blanc
Tartelette ananas coco

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

Menus* du 09 février au 15 février 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 09 février

Feuilleté hot dog 
Bœuf bourguignon 
Tomate rôtie
Pâtes
Yaourt aromatisé
Fruit de saison 

Mardi 10 février

Salade verte 
Saucisse 
Petits pois & carottes
Fromage 
Mousse au chocolat 

Mercredi 11 février




Salpicon de chou-fleur
Crêpinette volaille 
sce champignons 
Aligot
Fromage
Salade de fruits frais

Jeudi 12 février





Céleri rémoulade
Boul'agneau au curry 
Haricots verts persillés
Semoule 
Fromage 
Crème dessert vanille 

Bon Appétit



Vendredi 13 février

Salami & beurre 
Bâtonnets de poisson 
Purée Pdt & potiron au lait 
Fromage
Fruit de saison

Samedi 14 février

Terrine de saumon
Paupiette de lapin à la moutarde 
Blettes au jus
Pommes grenailles 
Fromage 
Fruit de saison 

Dimanche 15 février

Aspic œuf – jambon 
Sauté de veau façon thaï 
Endive braisée
Flageolets
Fromage
Tarte coco

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2