

Menu

Du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Potage aux trois légumes et pois cassés 	Pizza au fromage  Tarte au fromage	Salami et cornichons  Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette persil  Chou rouge sauce enrobante (fromage blanc mayonnaise) 	Salade buffalo  (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs) Céleri  rémoulade 
Tortellini pomodora mozzarella BIO crème ciboulette (Et fromage râpé) 	Sauté de porc CE2 sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)  Omelette BIO au fromage 	Brandade de poisson N (brandade de poisson, lentilles) 	Rôti de bœuf LR et jus  Filet de cabillaud à l'oseille 	Cordon bleu
	Potiron au gratin  (100-150 mg calcium)	Laitue 	Rösti de légumes	Chou Fleur persillé Et Pommes de terre 
Petit moulé nature Fraidou (>150 mg calcium)	Camembert BIO  Brie BIO  (100-150 mg calcium)	Emmental BIO  Edam BIO  (>150 mg calcium)	Crème Anglaise (>100 mg calcium)	Mimolette Saint Nectaire (>150 mg calcium)
Flan à la vanille Flan au chocolat 	Fruits BIO	Coupelle de compote de pommes  Coupelle de pommes ananas	Couronne des Rois Briochée 	Fruits BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER Pain Confiture d'abricots Lait	GOUTER	GOUTER



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Salade de mâche et miettes de surimi Chou blanc râpé  à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)	Salade de boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, oignon, cumin, tomate, raisin et abricot sec) Salade de tortis BIO à la Catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	Betteraves râpé vinaigrette du Terroir Céleri  rémoulade	 LA SAVOIE  Salade verte  et croûtons	
 Filet de saumon sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	Croustillant au fromage	 Sauté de bœuf LR sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	Pâtes Crozets sauce carbonara	 Chickengs Wings
 Semoule BIO	Gratin de  Crêcy	 Chou fleur BIO béchamel	 Et fromage râpé	 Purée de patate douce BIO et pommes de terre 
Saint Paulin Tomme noire (>150 mg calcium)	 Yaourt nature BIO   Yaourt BIO nature  et sucre (>100 mg calcium)	 Pont l'Evêque  Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	 Brebis crème (>150 mg calcium)	Bûchette Mi Chèvre Coulommiers (100-150 mg calcium)
Coupelle compote pomme vanille HVE Coupelle purée pommes pêches HVE	Fruits (Ecoresponsable)	 Galette Frangipane	Crème dessert à la myrtille	 Fruits BIO
		Pain Beurre Coupelle de compote de pommes ananas		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

 Produit BIO

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

Menu

Du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

MENU 100% CIRCUITS COURTS

 Salade de coquillettes à la parisienne BIO
(tomate, maïs, basilic, échalote)
 Salade de lentilles BIO

 Laitue au maïs
Endives vinaigrette

 Potage poireaux et pommes de terre BIO

 Carottes râpées BIO
vinaigrette aux agrumes

Œuf dur mayonnaise
Œufs durs
Piccalilli

 Boulette de bœuf RAV au curry

 Colin pané et citron

 Poulet rôti

 Sauté de veau
Sauce Navarin

Boule pois chiche poivrons cumin

 Filet de limande
Meunière et citron

 Œufs brouillés

 Blé BIO

 Epinards
Et Pommes de terre béchamel

 Petits pois à la Paysanne

 Gratin Dauphinois

 Riz créole

 Yaourt aromatisé BIO
 Yaourt nature BIO et sucre (>100 mg calcium)

 Edam BIO
 Gouda BIO (>150 mg calcium)

 Comté
Gorgonzola (>150 mg calcium)

 Camembert BIO
(100-150 mg calcium)

 Fromage blanc aux fruits
Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)

Fruits (Ecoresponsable)

 Crème dessert BIO
caramel
 Crème dessert BIO
à la vanille (>100 mg calcium)

 Banane (Rup)

 Compote de pommes BIO

 Fruits BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade coleslaw  Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)	Tarte au fromage Tarte aux légumes	Salade Anglaise (Laitue,  cheddar, croûtons vinaigrette du Terroir) Salade d'endives	Saucisson sec et cornichons Sardines	 Potage au potiron
 Jambon de Paris	Viennnoise de poulet	 Omelette au fromage	 Filet de poisson frais Aurore	 Bœuf braisé sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
 Filet de cabillaud Lombarde	Œufs durs béchamel			 Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
Pâtes coquillettes HVE3 (Et Fromage râpé)	Purée de pommes de terre et carottes 	 Brocolis  béchamel	 Haricots verts BIO persillés	Pommes rissolées
Fromage frais au sel de Guérande Croc'lait (100-150 mg calcium)	 Yaourt nature BIO  et sucre  Yaourt aromatisé BIO  fraise (>100 mg calcium)	Emmental Gouda (>150 mg calcium)	Saint Paulin Tomme noire (>150 mg calcium)	Brie Tomme fleurie (100-150 mg calcium)
Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	 Fruits BIO	 Purée de pommes BIO  à la cannelle  Purée de pommes BIO  à la verveine	 Cake sportif Cake à la vanille	Fruits (Ecoresponsable)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fromage blanc nature et sucre Fruit		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périmétriques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5 janvier au 11 janvier															
lun 5 janvier	Potage aux 3 légumes et pois cassé	X													
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella base ail fines herbes	X	X	X											
	Petit moulé nature	X													
	Gélifié vanille	X													
	Gélifié chocolat	X													
mar 6 janvier	Pizza au fromage	X	X												
	Sauté de porc CE2 sauce charcutière						X						X		
	Sauté de dinde sauce charcutière						X						X		
	Potiron béchamel	X													
	Camembert BIO	X													
	Banane bio														
	Pomme BIO locale														
mer 7 janvier	Salami et cornichons	X					X							X	
	Roulade de volaille et cornichons						X				X			X	
	Purée pdt lentilles et brandade de poisson	X			X							X		X	
	Laitue														
	Emmental bio	X													
	Edam Bio	X													
	Coupelle de compote de pomme														
	Compote pomme-ananas														
jeu 8 janvier	Carottes râpées						X								
	Chou rouge râpé sauce à l'ail	X		X		X								X	
	Rôti de boeuf LR au jus											X			
	Rösti de légumes					X						X			
	Crème anglaise	X		X											
	Galette des rois briochée	X	X	X			X								
ven 9 janvier	Salade Buffalo														
	Céleri remoulade préparé..				X		X				X		X		
	Nuggets de volaille		X												
	Choux romanesco persillés														
	Pommes vapeur														
	Mimolette	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Orange bio														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 12 janvier au 18 janvier															
lun 12 janvier	Chou blanc rapé méditerranéen			X		X							X		
	Salade de mâche														
	Filet de saumon sauce normande	X			X										
	Semoule bio		X												
	Saint Paulin	X													
	Compote de pomme vanille														
	Coupelle de compote pomme-pêche														
mar 13 janvier	Salade de boulghour Bio à l'orientale		X			X							X		
	Salade de tortis BIO à la Catalane		X			X							X		
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Gratin de Crécy	X	X												
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														
mer 14 janvier	Salade de Betteraves														
	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Sauté de boeuf LR sauce basquaise					X									
	Chou-fleur bio béchamel	X	X												
	Pont l'Evèque	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Galettes des rois à la frangipane pur beurre	X	X	X			X								
jeu 15 janvier	Laitue aux croûtons	X	X												
	Crozets aux lardons	X	X	X											
	Crozets aux dés de dinde	X	X	X											
	Brebis crème	X													
	Crème dessert aux myrtilles	X													
ven 16 janvier	Potage légumes bio	X													
	Chicken wings LR														
	Purée de patates douces	X													
	Coulommiers	X													
	Orange bio														
	Banane bio														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 19 janvier au 25 janvier															
lun 19 janvier	Salade de coquillettes Bio parisienne		X				X							X	
	Salade de lentilles bio														
	Boulettes de bœuf FRANCE au curry	X	X										X		
	Blé bio pilaf		X												
	Yaourt bio local à la framboise	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
mar 20 janvier	Laitue														
	Perle du Nord						X								
	Colin pané et citron	X	X	X	X	X									
	Epinards béchamel et pommes de terre	X													
	Edam Bio	X													
	Crème dessert au caramel secoune	X													
	Crème dessert BIO vanille	X													
mer 21 janvier	Potage aux poireaux et aux pommes de terre Bio	X													
	Poulet rôti														
	Petits pois à la paysanne														
	Comté	X													
	Gorgonzola	X													
	Banane France RUP														
jeu 22 janvier	Carottes bio râpées						X								
	Sauté de veau FR navarin														
	Gratin Dauphinois	X													
	Camembert BIO	X													
	Compote de pommes bio														
ven 23 janvier	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Oeufs durs sauce piccalilli Bio	X		X		X							X		
	SAUCE JAMBALAYA														
	Riz créole de camargue														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Orange bio														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 26 janvier au 1 février															
lun 26 janvier	Salade coleslaw			X		X							X		
	Céleri râpé sauce cocktail	X		X		X					X		X		
	Jambon blanc LR														
	Jambon de dinde														
	Coquillettes		X												
	fromage frais sel de guerande	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Liégeois au chocolat	X													
mar 27 janvier	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Viennaise de dinde		X												
	Purée de carottes	X													
	Yaourt bio local à la framboise	X													
	Orange bio														
	Banane bio														
mer 28 janvier	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Perle du Nord					X									
	OMELETTE BIO ET FROMAGE RAPE BIO	X		X											
	Bouquet de brocolis béchamel	X													
	Emmental	X													
	Gouda	X													
	Purée de pomme Bio cannelle														
	Purée de pommes verveine BIO														
jeu 29 janvier	Saucisson sec et cornichons	X				X							X		
	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Filet lieu noir à l'aurore	X			X										
	Haricots verts bio persillés														
	Saint Paulin	X													
	Cake du sportif	X	X	X	X	X									
ven 30 janvier	Potage aux potimarron	X													
	Boeuf RAV cuit à l'étouffée sauce dijonnaise	X				X							X		
	Pommes rissolées														
	Pointe de Brie	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														