



















Semaine du 05 janvier au 09 janvier 2026

* Menu végétarien

	LUNDI	* MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage au vermicelle 	Salade de haricots verts	Maquereau aux aromates	Cervelas Betterave à la vinaigrette 
Viandes	Crêpinette en sauce 	Galette de blé noir fourrée à la béchamel au fromage 	Saucisse de volaille grillée 	Pavé de poisson sauce brocolis 
Légumes	Haricots blancs au jus 	Pâte fraîche	Beignet de légumes 	Purée de pommes de terre maison
Desserts	Chèvre Compote	Fromage frais à la vanille	Galette des rois	Briquette goût vanille











Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI*	VENDREDI
Entrées	Salade de composée et ses croûtons maison 	Duo de choux vinaigrette 	Velouté de potimarron 	Pommes de terre vinaigrette aux fines herbes 
Viandes	Bolognaise au bœuf 	Navarin d'agneau printanier 	Tortilla aux pommes de terre Bio	Filet de cabillaud au citron
Légumes	Spaghetti	Potatoes	Salade de mesclun Bio	Carottes rôties 
Desserts	Pomme au four miel cannelle 	Camembert Crème aux œufs	Poire au chocolat 	Fromage blanc au muesli 








Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2025

* Menu végétarien

	LUNDI	* MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise maison 	Muesclin au chou blanc vinaigrette au miel 	Taboulé à la menthe 	Œuf mayonnaise maison 
Viandes	Poulet à l'ananas 	/	Filet de porc au romarin 	Poisson blanc A la bordelaise
Légumes	Riz à la créole 	Omelette végétarienne légumes curry 	Salsifis au jus 	Pois cassés
Desserts	Yaourt mixé aux fruits	Smoothie à la banane Miel 	Flan au chocolat	Fromage Kiwi












Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

* Menu végétarien

	LUNDI	* MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage à la tomate vermicelle 	Salade de riz au surimi	Salade océane (mâche-surimi-sauce cocktail) 	Jambon de pays / Beurre
Viandes	Sauté de veau aux olives 	/	Jambon blanc en sauce gratiné 	Beignets de calamar 
Légumes	Méli- mélo de légumineuses	Pizza aux trois fromages Salade 	Pommes de terre sautées à l'ail	Ecrasé de pommes de terre- carottes
Desserts	Riz au lait à la vanille 	Fruit Banane	Poire conférence	Salade de fruits

Semaine du 02 février au 06 février 2026

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
Entrées	Asperges blanches sauce mousseline 	Salade de brocolis mayonnaise à l'ancienne 	Salade de haricots verts à la grecque 	Salade de carottes aux dés de mimolette au cumin 
Viandes	Steak bouchère sauce chasseur 	Petit salé	/	Blanquette de poisson aux champignons 
Légumes	Frites au four	aux lentilles vertes 	Curry de légumes et riz complet 	Pommes de terre vapeur 
Desserts	Fromage blanc à l'abricot et sa crêpe	Gâteau de semoule aux raisins 	Crumble aux fruits 	Brassé au sucre de canne 