


Menus du 8 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Boulettes de veau sauce paprika Pommes de terre quartier Madeleine Fromage blanc sucré	Salade de blé aux petits légumes Pilon de poulet Petit pois Boursin Fruit frais	Velouté de carottes Emincé de volailles tex mex Haricots verts Edam Beignet fourré	Coleslaw Colin pané Pâtes Tomme noire Dessert lacté vanille

Menus du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Saucisse Knack de porc Purée Gouda Crème dessert chocolat	Œuf dur mayonnaise Nugget's de blé Haricots verts Cantafras Compote de pommes	Terrine de saumon Aiguillettes de poulet Miel Abricot Potatoes pops Clémentine Bûche de Noël 	Velouté de légumes Curry de poissons à l'indienne Macaronis Bûchette de chèvre Fruit frais

Menus du 5 au 9 janvier 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salami Lasagnes bolognaïses Madeleine Yaourt aromatisé	Emincé bicolore Saucisse de Toulouse Jeunes carottes aux épices Tomme noire Mousse chocolat au lait	Velouté de légumes Boulettes végétales sauce tomates Riz Saint Paulin Orange	Carottes râpées Pépites de poisson aux 3 céréales Haricots verts Petit suisse sucré Cake saveur fraise



Menus du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de carottes Filet de poulet Printanière de légumes Camembert Dessert lacté vanille	Œuf dur mayonnaise Crêpe au fromage Tortis Emmental Fruit frais	Carottes râpées Cordon bleu de volaille Haricots verts Galette bretonne Yaourt sucré	Velouté de légumes Pavé de poisson sauce citron Pommes de terre quartiers Edam Gâteau au chocolat

Menus du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes Saucisse knack de porc Petit pois Bûchette de chèvre Liégeois chocolat	Carottes râpées Croustillant fromager Haricots verts Mimolette Compote pommes abricots	Velouté de potiron Gratin de pâtes ratatouille et fromage Brie Ananas frais	Crêpes aux champignons Nugget's de blé Lentilles cuisinées Vache qui rit Eclair vanille

Menus du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Velouté de tomates Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé Gouda Fruit frais	Œufs mayonnaise Filet de poulet à l'estragon Farfalles Cantafras Liégeois vanille	Salade chinoise Nems de poulet Riz Emmental Cake citron pavot 	Salade de blé au thon Gratiné de poisson au fromage Purée de brocolis Yaourt sucré Fruit frais

Menus du 2 au 6 février 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes Boulettes de volaille sauce Strogonoff Pommes de terre quartiers Camembert Compote de poires	Chou blanc au fromage Tortellinis ricotta épinards sauce tomates Yaourt aromatisé Galette St Michel	Cervelas Saucisse grillée Haricots verts Petit suisse sucré Crêpe sucrée	Velouté de carottes Taboulé Dos de colin sauce tomates Pâtes Vache qui rit Fruit frais

Menus du 9 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw Rôti de dinde aux poivrons Macaronis Madeleine Riz au lait	Velouté de légumes Normandin de veau sauce forestière Semoule Petit suisse sucré Compote de pommes	Betteraves Gratin végétarien Pont l'évêque Fruit frais	Velouté de tomates Omelette Duo de carottes jaunes et oranges Emmental Dessert lacté vanille

Menus du 16 au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mayonnaise Jambon sauce charcutière Lentilles cuisinées Fromage du jour Crème dessert chocolat	Cervelas nature Boulettes de boeuf sauce Stroganoff Blé pilaf Cantadou Beignet fourré	Velouté de légumes Filet de poulet à l'estragon Pâtes Petit suisse aux fruits Fruit frais	Salade du chef Colin pané Purée Bûchette de chèvre Compote pommes fraises

Menus du 3 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salami Croustillant fromager Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit frais	Pizza au fromage Pavé de poisson tomates cerise épinards Riz Tomme noire Compote de pommes	Salade du chef Saucisse Knack de porc Pâtes Sablé des Flandres Yaourt sucré	Velouté de tomates Dos de colin et velouté de petits légumes Purée de pommes de terre Cantadou Gâteau au yaourt