

Menu du 05 janvier au 09 janvier 2026

 		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi 		Vendredi	
Entrée			Carottes râpées Ou Cèleris rémoulade		Salade de riz ou Salade Marco polo		Betteraves		Chou blanc au comté ou Taboulé		Potage
Plat			Steak haché ou Boulettes de bœuf		Brochette de volaille ou Aiguillettes de volaille à la crème		Rôti de porc au jus		Tajine de légumes ou Boulettes végétariennes		Calamars à la romaine ou Poisson pané
Garniture			Frites ou Haricots verts		Coquillettes ou Brocolis		Blés ou Haricot plats		Semoule ou Salade verte		Riz ou Epinards
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromage									
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits									
			Fruit		Fromage blanc ou Yaourt aux fruits		Crème chocolat		Fruit		Tarte aux amandes Ou Madeleines
Fruit et légumes frais 		Bio 		Label rouge		Producteur local		Végétarien	Fait maison 		

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 12 janvier au 16 janvier 2026

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Grèce 	Vendredi 
Entrée	  Salade coleslaw ou Salade d'endives emmental	  Salade strasbourgeoise ou Salade de pâtes de la mer	  Macédoine de légumes	  Salade de pois chiches grecs	  Duo de haricots à la vinaigrette Ou Betteraves râpées
Plat	  Petit salé Ou Rougail saucisse	  Filet de poisson sauce aurore ou Filet de poisson croute d'herbes	  Escalope de poulet sauce à la crème	  Moussaka	  Tourte au fromage et aux pommes de terre Ou Œufs durs à la crème
Garniture	  Riz Ou Haricots plats	  Semoule ou Fondue de poireaux à la crème	  Boulgours ou Brocolis	  Salade verte	  Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Ou Salade verte
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	  Yaourt au chocolat Ou Yaourt nature sucré	  Clémentine Ou Salade de fruits	  Fruit	  Gâteau grec à l'orange (Portokalopita)	  Fruit
Fruit et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 19 janvier au 23 janvier 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salamis ou Pâté de foie	Potage	Carottes râpe au jus d'orange	Macédoine de légumes Ou Brocolis à la vinaigrette	Chou blanc aux lardons ou Chou rouge à la pomme
Plat		Nems de poulet ou Nuggets de poulet	Chili végétarien Ou Tartines fromage et légumes	Filet de poisson	Palette à la diable ou Sauté de porc au curry	Paupiette de veau sauce chasseur ou Steak haché de veau
Garniture		Spaghettis ou épinards	Riz Ou Salade verte	Boulgour ou Épinards	Purée de PDT ou Choux de Bruxelles	Semoule ou Blettes
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		Fruit	Fromage blanc ou Petit sucré	Compote de fruits	Mousse au chocolat ou Mousse de fruits rouges	Galette des rois
Fruit et légumes frais		Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 26 janvier au 30 janvier 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		  Carottes aux pommes ou Pamplemousse	Avocat surimi Ou Salade de blés hiver	Wraps poulet crudités	  Salade de chou à l'américaine (Carottes, chou rouge, concombres emmental) Ou Salade jurassiennes	  Salade de crudités à la crème fraîche
Plat		  Lasagnes végétariennes ou Bolognaise végétarienne	 Blanquette de veau ou Escalope de veau	Steak haché	  Fricassée de poisson aux fruits de mer ou Filet de poisson	  Pizza du chef
Garniture		  Spaghettis ou Salade verte	  Riz ou Poêlée villageoises	Frites	  Blés ou Juliennes de légumes	 Mâche
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		  Fruit de saison	  Crème à l'orange ou Panacotta aux fruits rouges	Banane	  Crumble aux fruits Ou Compotes viennoises	 Smoothie aux fruits rouges
Fruit et légumes frais 		Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 02 février au 06 février 2026

 		Lundi Chandeleur		Mardi		Mercredi		Jeudi 		Vendredi	
Entrée			Salade verte Emmental noix		Saucisson a l'ail Ou Rillettes de porc		Carottes râpée		Potage		Céleri à la mayonnaise ou Poireaux a la vinaigrette
Plat			Crêpe complète (Jambon, fromage,)		Goulash hongrois Ou Rôti de bœuf		Quiche lorraine		Gratin de pâtes Ou Aiguillettes de blés et emmental		Sauté de porc au caramel Ou Rôti de porc aux pruneaux
Garniture					Farfalles Ou Haricots verts		Salade verte		Coquillettes Ou Salade verte		Riz Ou Choux romanesco
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits									
			Crêpe		Yaourt aux fruits ou Yaourt chocolat		Liégeois au caramel		Fruit		Crème pistache Ou Crème au chocolat
Fruit et légumes frais 		Bio 		 Label rouge		 Producteur local		 Végétarien		Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 09 février au 13 février 2026

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou blanc aux lardons Ou Céleri rémoulade	 Salade flamande (Betteraves, pomme verte, ciboulette) Ou Maïs thon		 Mousson de canard	 Salade verte
Plat	 Bolognaise Ou Steak haché A l'échalote		 Crêpinette Ou Saucisse de Toulouse		 Assiette kebab
Garniture	 Spaghettis Ou Haricots beurre	 Lentilles Ou Chou de Bruxelles	 Salade verte		 Frites
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	 Liégeois à la vanille Ou Liégeois au chocolat	 Banane chocolat chantilly Ou Pêche au sirop	 Crème aux œufs	 Fruit	 Cake aux zestes d'orange et au chocolat Ou Gâteau au yaourt
Fruit et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques