

Menus du 05 janvier au 13 février 2026



Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



Produits ou ingrédients labellisés

DU 05/01 AU 09/01

JANVIER

DU 19/01 AU 23/01

DU 26/01 AU 30/01

FÉVRIER

DU 09/02 AU 13/02

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE

LASAGNES AU PESTO

BRIE EN POINTE (à portionner)

FRUIT DE SAISON

SALADE VERTE VINAIGRETTE

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE

RIZ BIO

EMMENTAL BIO

FROMAGE BLANC SUCRÉ

CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE

TARTIFLETTE

VERRE DE LAIT BIO
(à portionner)

GALETTE DES ROIS (à portionner)

SAUCISSON SEC ET CORNICHON

AIGUILLETTES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY

SEMOULE BIO

MIMOLETTE BIO

COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)

CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE

FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN

POMMES DE TERRE PERSILLÉES

CAMEMBERT BIO (à portionner)

YAOURT AROMATISÉ

CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE

TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE NAPOLITAINE

CANTAL AOP (à portionner)

COMPOTE POMMES POIRE

MACÉDOINE MAYONNAISE

SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI

HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE

SUISSE SUCRÉ

GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANELLE DU CHEF (à portionner)

PIZZA AU FROMAGE (à portionner)

SAUCISSE DE FRANCFORST

CHOUCRUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)

EDAM BIO (à portionner)

FRUIT DE SAISON

SALADE COLESLAW (local)

BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)

PUREE DE POMMES DE TERRE

GOUDA BIO (à portionner)

MOUSSE AU CHOCOLAT

SALADE DE PERLES VINAIGRETTE

FILET DE POISSON MEUNIÈRE

CAROTTES (locales)

CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)

COMPOTE DE POMMES HVE



VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon blanc et rosette)

POMMES DE TERRE VAPEUR

FROMAGE À RACLETTE

GÂTEAU AU CHOCOLAT FAÇON PAVÉ BALOIS

TABOULÉ (semoule bio)

QUENELLE NATURE SAUCE AURORE

PETITS POIS

YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)

FRUIT DE SAISON

CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE

FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON

COQUILLETTES BIO

COULOMMIERS (à portionner)

FROMAGE BLANC SUCRÉ

CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE

OMELETTE

GRATIN DE CHOUX FLEURS

MIMOLETTE BIO (à portionner)

GAUFRE DE LIÈGE

SALADE VERTE VINAIGRETTE

LASAGNE DE BOEUF

SUISSE FRUITÉ

FRUIT DE SAISON

TARTE AU FROMAGE (à portionner)

SAUTÉ DE PORC (OF) FAÇON COLOMBO

HARICOTS VERTS BIO

EMMENTAL BIO (à portionner)

COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)

SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE

SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE AUX CHAMPIGNONS

PETITS POIS CAROTTES

CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)

CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE

BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE

RIZ BIO

YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)

FRUIT DE SAISON

SALADE Verte AUX CROÛTONS ET VINAIGRETTE

CRÊPE PARTY

CRÊPE AU FROMAGE

EDAM BIO (à portionner)

MINI CRÊPES SUCRÉES ET CHANTILLY

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE

BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)

PURÉE DE BUTTERNUT

VACHE QUI RIT BIO

SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)

TABOULÉ (semoule bio)

POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON

HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES

BRIE EN POINTE (à portionner)

FRUIT DE SAISON

CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE

AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY

CHOUX FLEURS BÉCHAMEL

SAINTE MORËT BIO

DONUTS

SAUCISSON À L'AÏL ET CORNICHON

MACARONIS BIO À LA BOLOGNAISE

SUISSE AROMATISÉ

COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)

VELOUTÉ CRÉCY (à portionner)

GRATIN DE GNOCCHIS AU POTIRON ET AU CHEDDAR

MAASDAM BIO (à portionner)

YAOURT SUCRÉ BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.