

Menus du 05 janvier au 13 février 2026

api

Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 05/01 AU 09/01	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 AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)
DU 12/01 AU 16/01	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES DE TERRE PERSILLÉES CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CÉLERI HVE (local) FACON 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 CANNELLE DU CHEF (à portionner)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUCISSE DE FRANCFORT CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 19/01 AU 23/01	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 FACON PAVÉ BALOIS	TABOULÉ (semoule bio) QUENELLE NATURE SAUCE AURORE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 26/01 AU 30/01	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON COQUILLETES 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)
DU 02/02 AU 06/02	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)
DU 09/02 AU 13/02	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 SAINT MORÉT BIO DONUTS	SAUCISSON À L'AIL 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 des vides pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.