

# Menu du 12 Janvier 2026 au 14 Mars 2026

lundi 12-janvier.	mardi 13-janvier.	mercredi 14- janvier	jeudi 15-janvier	vendredi 16-janvier.
<b>Céleri régional râpé vinaigrette façon cocktail</b>	<b>Taboulé (semoule bio)</b>	Potage de légumes	<b>Carottes régionale râpée vinaigrette moutarde à l'ancienne</b>	Crêpe au fromage
Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Poisson blanc meunière MSC & citron	haut de cuisse de poulet FR sauce curcuma	Jambon blanc LR	Haché au veau FR sauce moutarde
	Brocolis béchamel	<b>Haricots verts bio persillé</b>	<b>Coquillettes locales Bio</b>	Navets persillés & Pommes de terre vapeur
Brie	Petit moulé nature	<b>Camembert BIO</b>	<b>Edam bio</b>	Yaourt sucré
<b>Pomme régionale</b>	<b>Orange BIO</b>	Eclair chocolat	<b>Flan nappé caramel bio</b>	<b>Compote fraîche pomme bio mangue</b>
lundi 19-janvier	mardi 20-janvier	mercredi 21-janvier	jeudi 22- janvier	vendredi 23-janvier
Salade verte vinaigrette au Balsamique	Salade de pommes de terre aux oignons rouges vinaigrette	Endives vinaigrette au miel	Rosette et Cornichons	<b>Velouté de carottes régionales aux 4 épices aux croûtons</b>
<b>Dahl de lentilles Bio</b>	Steak haché VBF à la fondue d'oignons	Sauté de porc VPF sauce paprika	Pavé de poisson huile d'olive et citron vert	Emincé de filet de poulet sauce au curry
Boulgour	Petits pois	<b>Pennes bio</b>	Haricots beurre ce2 persillés	<b>Purée de pommes de terre et butternut régionale</b>
Pont L'evêque AOP	Cantal AOP	<b>St Morêt BIO</b>	Fromage blanc sucré	<b>Mimolette bio</b>
Mousse chocolat au lait	Clémentine	Poire	<b>Orange BIO</b>	Tarte à la patate douce et caramel du chef
lundi 26-janvier	mardi 27-janvier	mercredi 28-janvier	jeudi 29-janvier	vendredi 30-janvier
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	<b>Céleri râpé régional vinaigrette façon rémoulade</b>	Brocolis vinaigrette	<b>Cake au fromage du chef (farine bio)</b>	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
		Bolognaise de boeuf VBF	Rôti de dinde fr sauce aux olives	Poisson pané 100 % filet MSC & Citron
	Quenelle nature sauce aurore		<b>Haricots verts bio aux oignons</b>	
Gratin aux allumettes de porc VPF façon tartiflette	Riz de Camargue IGP créole	Spaghetti		Chou fleur CE2 béchamel
<b>Fromage blanc (régional) &amp; sucre</b>	St Nectaire AOP	Tomme noire IGP	<b>Gouda Bio</b>	Coulommiers
<b>Banane bio</b>	<b>Kiwi BIO</b>	Liégeois chocolat	Pomme HVE	<b>Yaourt aromatisé (régional)</b>

# Menu du 12 Janvier 2026 au 14 Mars 2026

lundi 02-février	mardi 03-février	mercredi-04 février	jeudi 05- février	vendredi 06-février
<b>Haricots verts Bio vinaigrette</b>	<b>Carottes régionales râpées vinaigrette</b>	<b>Chou blanc régional râpé vinaigrette au curry</b>	Salade iceberg vinaigrette	<b>Potage de Potimarron régional</b>
Saucisse fumée fr	<b>Omelette du chef (oeuf MEA) à l'emmental Bio</b>	Sauté de boeuf régional VBF façon carbonade	Pain pita, Lamelles Kebab & sauce blanche	Filet de saumon msc sauce ciboulette
<b>Lentilles Bio au jus</b>	Epinards béchamel	Petits pois	Frites au four	<b>Coquille bio</b>
Suisse sucré	Bûchette de lait mélangé	<b>Verre de lait BIO</b>	Saint Paulin	<b>Emmental râpé BIO</b>
Clémentine	Crêpe sucrée	<b>Gâteau aux pommes cannelle (farine Bio)</b>	Crème aux oeuf (mea) du chef	Poire
lundi 09-février	mardi 10-février	mercredi 11-février	jeudi 12-février	vendredi 13-février
Céleri râpé en rémoulade	Salade de blé arlequin vinaigrette	Salade verte vinaigrette au xérès	<b>Betteraves BIO vinaigrette</b>	Pizza au fromage
Sauté de dinde FR sauce à l'indienne	Rôti de porc LR sauce moutarde	Boulettes au Boeuf sauce à la lombarde	<b>Curry de carottes ce2 et pois chiches bio</b>	Beignet de calamar à la romaine & sauce tartare
Riz de camargue IGP jaune	Haricots beurres persillées	Pommes de terre cubes rissolées & ketchup du chef	<b>Semoule bio</b>	<b>Haricots verts Bio à l'échalote</b>
Tomme blanche	Mimolette	<b>Camembert BIO</b>	<b>Yaourt sucré (régionale)</b>	Petit moulé ail et fines herbes
<b>Orange BIO</b>	Liégeois vanille	Mousse au chocolat au lait	Clémentine	Ananas
lundi 16-février	mardi 17-février	mercredi 18-février	jeudi 19-février	vendredi 20-février.
Potage de légumes	Céleri râpé rémoulade	<b>Taboulé d'hiver (Semoule BIO)</b>	Endives vinaigrette au miel	salade de perles mais, olives vinaigrette
Chipolatas lr	Émincé de filet de poulet sauce champignons	Sauté de boeuf VBF façon bourguignonne	Lasagnes aux légumes	filet de colin d'Alaska MSC sauce citron
Flageolets persillés	Riz de camargue IGP pilaf	Carottes persillées		Brocolis béchamel
Carré Ligueil	Suisse sucré	<b>Edam BIO</b>	St Nectaire AOP	Crème Anglaise
<b>Kiwi BIO</b>	Poire	Fromage blanc aux fruits	<b>Compote pomme bio</b>	<b>Cake au chocolat (farine Bio)</b>

# Menu du 12 Janvier 2026 au 14 Mars 2026

lundi 23-février	mardi 24-février	mercredi 25-février	jeudi 26-février	vendredi 27-février
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette	<b>Carottes râpées régionales vinaigrette aux fines herbes</b>	Salade verte vinaigrette	Chou fleur CE2 vinaigrette à l'échalote	Velouté de Butternut régionale
Cordon bleu de dinde FR	Morceaux de colin msc sauce provençale	Hachi parmentier de boeuf VBF	Jambon blanc LR sauce aux oignons	Chili sin carne
<b>Haricots verts BIO persillés</b>	<b>Semoule BIO</b>		Petits pois	CC Riz de Camargue IGP
Coulommiers	Cantal AOP	<b>Gouda BIO</b>	Fromage blanc sucré	Tomme grise
<b>Orange BIO</b>	Liégeois chocolat	Clémentine	<b>Gâteau au miel et aux 4 épices (farine Bio)</b>	<b>Banane BIO</b>
lundi 02-mars	mardi 03-mars	mercredi 04-mars	jeudi 05-mars	vendredi 06-mars
<b>Chou rouge régional vinaigrette moutarde à l'ancienne</b>	<b>Mélange de betteraves Bio et maïs vinaigrette</b>	<b>Céleri régional râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</b>	Oeuf dur Mayonnaise	Crêpe au fromage
<b>Sauté de porc VPF régional sauce normande</b>	<b>Boule au Boeuf bio VBF sauce tomate</b>	Émincé de cuisse de poulet fr sauce champignons	<b>CC Dahl de lentilles BIO</b>	Pavé de merlu MSC sauce citron
Purée de pommes de terre	Carottes CE2 à l'étuvée	<b>Macaronis BIO</b>	<b>Boulgour bio en pilaf</b>	Gratin de chou fleur CE2
<b>Camembert BIO</b>	<b>Yaourt sucré vrac (régional)</b>	Tomme blanche	Saint Nectaire AOP	Petit moulé nature
Mousse au chocolat au lait	Beignet chocolat noisette	<b>Compote fraîche de pommes BIO cannelle</b>	Pomme HVE	<b>Kiwi BIO</b>
lundi 09-mars	mardi 10-mars	mercredi 11-mars	jeudi 12-mars	vendredi 13-mars
Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette persillée	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Brocolis vinaigrette	Pâté de campagne LR et cornichon	Radis rose râpé sauce bulgare
Sauté de dinde VF façon blanquette	<b>Légumes de couscous aux pois chiches bio</b>	Jambon blanc LR	Poisson pané 100% filet MSC et citron	<b>Hachis parmentier à la purée de betteraves bio (boeuf VBF)</b>
<b>Haricots verts Bio persillés</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Coquillettes bio</b>	Epinards béchamel	
Buchette lait mélange	Tomme blanche	<b>Saint paulin</b>	<b>Vache qui rit bio</b>	<b>Verre de lait bio et sirop de grenadine</b>
Ananas	Crème dessert vanille	Poire	Pomme hve	<b>Gâteau aux pralines roses (farine bio)</b>