



























































































































































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		Epiphanie	
 Carottes râpées et dés d'emmental 	Tarte au fromage	 Potage de légumes 	Saucisson et beurre *chou rouge râpé	 Salade verte et dés de cheddar 
 Colin sauce paëlla (oignon, curcuma, épice, poivron, tomate concassée, ail) 	 Galettes haricots rouges 	 Sauté de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin) 	 Sauté de bœuf au jus 	 Hachis Parmentier 
 Riz à l'andalouse (poivron courgette champignon maïs petit pois ail oignon épices paëlla)  		 Boulgour tandoori (poireaux, carotte, navet, haricot rouge, mélange tandoori, oignon)  	 Emincé de pois à la tomate  	
 Riz de Camargue	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Purée de potiron	Haricots beurre à la tomate	Hachi lentilles tomates 
 Flan à la vanille 	 Fruit de saison	 Yaourt aromatisé	 Brioche des Rois 	 Fromage frais aux fruits
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise Fruit de saison	Pain Chocolat au lait	Gaufre  Lait	Barre bretonne Fruit de saison	Compote de pomme Madeleine
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 de l'UE à destination des écoles	 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU 
Endive et noix sauce miel	Merlu sauce normande (champignon, ail, oignon, carotte, crème)	Sauté de bœuf sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	Céleri à la rémoulade	Crêpe au fromage
Saucisse de Toulouse	Curry de pois chiche	Omelette	Macaronis à la bolognaise avec emmental râpé	Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)
Blé, lentilles, champignons au curry	Purée de potimarron	Haricots verts persillés et pomme de terre		
Lentilles	Camembert	Cantal	Macaronis égrené végé tomate	Carottes à l'ail
Fromage blanc nature et coulis fraise	Ananas frais	Fruit de saison	Cake au citron	Yaourt nature et sucre
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux au citron Lait	Pain Confiture fraises	Gaufre Compote pomme banane	Mini roulé à la fraise Fruit de saison	Brioche Compote de pomme
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Produits subventionnés avec l'aide  de l'UE à destination des écoles	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables

Menu

Du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Salade coleslaw (chou blanc et carotte râpés) et dés de brebis	 Sauté de bœuf sauce pain d'épices	 Carottes râpées	 Salade verte et croûtons	 Potage de légumes
 Riz de Camargue jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	 Omelette	 Poisson frais	 Crozets aux lardons avec emmental râpé	 Brandade de poisson, purée pommes de terre lentilles et salade verte
 Camembert	 Epinard à la crème et pomme de terre	 Pané mozza fromage blanc curry	 Crozets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)	 Gratin campagnard (pomme de terre, crème, ciboulette, lentille, curry)
 Crème dessert vanille	 Banane	 Yaourt nature et sucre	 Tarte aux myrtilles	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Chocolat au lait	Barre bretonne Compote pomme cassis	Brioche Lait	Madeleine Fruit de saison	Cookie Lait
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Spécialité du chef  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables















































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Laitue et dés de gouda 	Pizza au fromage	 Emincé de dinde sauce normande (champignon, carotte, ail oignon, crème)	 Potage de légumes 	 Poisson frais 
 Rôti de bœuf au jus au ketchup 	 Omelette 	 Riz de Camargue à l'indienne (tomate, poivron, petits pois, tandoori) 	 Jambon de Paris	 Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el Hanouti) 
 Omelette 	 Carottes braisées 	 Brocolis béchamel  Riz de Camargue	 Coquillettes à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail) 	 Semoule et légumes couscous
Potatoes (paprika)	 Fromage blanc nature et sucre	 Saint Nectaire	 Coquillettes et fromage râpé	 Camembert
 Purée de pomme poire 	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Marbré chocolat vanille 	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Mini roulé Fruit de saison	Pain Chocolat au lait	Madeleine Compote de pomme	Pain Confiture abricots	Chocolatine
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques RUP	 Appellation d'Origine Contrôlée	 de l'UE à destination des écoles	 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables







































Menu

Du 02 au 06 février 2026










































LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				HAUTS-DE-FRANCE	LE JOUR DU Végé
Salade batavia et maïs et dés d'emmental		Merlu sauce matelote (herbes de Provence, champignons, carottes, oignons, ail)	Boulette de bœuf au jus	Potage ardennais (endives crème)	Carottes râpées
Bœuf Bourguignon (sauce champignon, carotte, ail, herbes de Provence, oignon)		Riz à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin)	Boulette végétarienne flageolet	Sauté de poulet sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	Tortellini pomodoro mozzarella
Omelette		Riz de Camargue aux champignons	Purée de potiron	Emincé de pois sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats		Cantal	Yaourt aromatisé à la vanille	Pommes risolées	
Crêpe moelleuse sucrée		Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au sucre	Crème dessert au chocolat
GOUTER		GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher choco coco Fruit de saison		Pain Chocolat au lait	Mini roulé Compote de pomme poire	Madeleine Compote de pomme	Brioche Lait
Produit BIO		Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge		Indication Géographique Protégée	Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	Issu du commerce équitable	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques		Appellation d'Origine Contrôlée		Plat durable	Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 		
Céleri à la rémoulade 	Colin pané 	Omelette 	 Hou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) et dés de gouda 	Potage de légumes 
Saucisse fumée 	Bouchées azuki (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa) 		 Carbonnade flamande au sauté bœuf (carotte, pain d'épice, oignon, thym) 	Colombo de poisson  et riz (colin, lentilles de corail, poivron, carotte, paprika, oignon, ail) 
Quenelle nature sauce forestière (champignons, crème) 	 Chou fleur sauce mornay et pomme de terre	Printanière de légumes	 Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes) 	 Riz à l'andalouse (poivron courgette champignon mais petit pois ail oignon épices paëlla) 
Haricots blancs à la tomate	 Comté	 Camembert 	 Petits pois	 Riz à l'andalouse (poivron courgette champignon mais petit pois ail oignon épices paëlla) 
 Fromage frais aux fruits	 Fruit de saison	 Crème dessert au chocolat 	Cake à l'ananas caramélisé 	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux au citron Compote pomme vanille	Pain Chocolat au lait	Galette au beurre Fruit de saison	Pompon cacao Compote pomme	Brioche Compote pomme cassis
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée		 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade coleslaw (chou et carotte râpés) et dés de mimolette	 Colin mariné thym & citron	 Sauté de bœuf sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	 Batavia	 Carottes râpées et dés d'emmental
 Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	 Riz de Camargue jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	 Emincé de pois sauce tomate basilic (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	 Tartiflette	 Poisson frais
	 Riz de Camargue et brunoise de légumes	Haricots beurrés persillés	Tartiflette	 Bouchée au pistou basilic
 Emmental	 Comté		 Tartiflette sans viande	Brocolis béchamel
 Purée de pomme poire	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fromage frais nature et sucre	 Quatre quart vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Chocolat au lait	 Lait Madeleine	Mini roulé fraise Compote de pomme poire	Barre bretonne Fruits de saison	Cookie Compote pomme abricot
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultrapériphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée		 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables

Menu

Du 23 au 27 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Boulgour façon chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup) 	 Batavia et dés de brebis  Chipolatas  Gratin campagnard (pomme de terre, crème, ciboulette, lentille, curry) 	 Sauté de veau au jus  Curry de pois chiche   Epinards à la béchamel 	Nems au poulet & Riz cantonnais VEGE : Nems aux légumes Yaourt nature et sucre Ananas	 Rillettes et cornichons  *céleri râpé  Poisson frais  Omelette 
 Fromage frais aux fruits  Fruit de saison	 Lentilles  Crème dessert vanille	 Gouda  Banane		 Haricots verts ail et persil Tarte aux pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche Compote pomme poire	Pain Confiture fruits rouges	Gaufre Lait	Chocolatine	Pain Chocolat au lait
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Spécialité du chef  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables