



Menu

Du 05 au 09 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCRIDI

JEUDI
Epiphanie

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

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)	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 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



Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

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	Pain Confiture fraises	Gaufre Compote pomme banane	Mini roulé à la fraise Fruit de saison	Brioche Compote de pomme
Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Confectionné à la cuisine centrale	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



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
 Crème dessert vanille	 Banane	 Yaourt nature et sucre	 Crozets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)	 Gratin campagnard (pomme de terre, crème, ciboulette, lentille, curry)
GOUTER Pain Chocolat au lait	GOUTER Barre bretonne Compote pomme cassis	GOUTER Brioche Lait	GOUTER Madeleine Fruit de saison	GOUTER 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



Menu

Du 26 au 30 janvier 2026

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 		 Brocolis béchamel  Riz de Camargue 	 Coquillettes à la mexicaine  (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail) 	 Semoule et légumes couscous 
Potatoes (paprika)	Carottes braisées	Saint Nectaire 	Coquillettes et fromage râpé 	Camembert 
 Purée de pomme poire 	Fromage blanc nature et sucre 	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  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques RUP 	 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

Menu

Du 02 au 06 février 2026

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

HAUTS-DE-FRANCE



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)	Crème dessert au chocolat
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Cantal	Yaourt aromatisé à la vanille	Pommes rissolées	Brioche
Crêpe moelleuse sucrée	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au sucre	Lait
Rocher choco coco Fruit de saison	Pain Chocolat au lait	Mini roulé Compote de pomme poire	Madeleine Compote de pomme	Viande d'origine Française
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	Production locale Vergers Ecoresponsables



Vacances

Menu

Du 09 au 13 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Céleri à la rémoulade	Colin pané	Omelette	Boeuf 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)		Boeuf Carbonnade flamande au sauté bœuf (carotte, pain d'épice, oignon, thym)	Colombo de poisson et riz
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)	(colin, lentilles de corail, poivron, carotte, paprika, oignon, ail)
Haricots blancs à la tomate	Comté	Camembert	Petits pois	Riz à l'andalouse (poivron courgette champignon maïs petit pois ail oignon épices paella)
Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Cake à l'ananas caramélisé	Fruit de saison

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

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

AOP

IGP

AOC

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



Vacances

Menu

Du 16 au 20 février 2026



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 beurres persillés		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 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	Spécialité du chef Issu du commerce équitable	Viande d'origine Française Production locale Vergers Ecoresponsables
Label Rouge	Indication Géographique Protégée		Plat durable	
Issu des régions ultrapériphériques	Appellation d'Origine Contrôlée			



Menu

Du 23 au 27 février 2026



Ville
le Teich
Bassin d'Arcachon
la ville choisie par la nature
www.leteich.fr

LUNDI

MARDI

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<i>Boulgour façon chili</i> (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)
Végé

<i>Batavia et dés de brebis</i>
Végé

<i>Sauté de veau au jus</i>
Végé
Végé

<i>Nems au poulet & Riz cantonnais</i>
VEGE : Nems aux légumes
Végé

<i>Rillettes et cornichons *céleri râpé</i>
Végé

<i>Fromage frais aux fruits</i>
Végé

<i>Lentilles</i>

<i>Gouda</i>
Végé

<i>Yaourt nature et sucre</i>
Végé

<i>Ananas</i>
Végé

<i>GOUTER</i>
Végé

<i>Pain</i>

<i>Gaufre</i>
Végé

<i>Chocolatine</i>
Végé

<i>Pain</i>
Végé

<i>Produit BIO</i>
Issu des régions ultra-périphériques

<i>Appellation d'Origine Protégée</i>
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

<i>Pêche responsable</i>
Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles

<i>Spécialité du chef</i>
Issu du commerce équitable
Plat durable

<i>Viande d'origine Française</i>
Production locale
Vergers Ecoresponsables