

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson C/Euf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

## MENUS

SEMAINE DU : 12 janvier 2026 AU: 16 janvier 2026			
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<b>Entrées</b> Rosette, Rillettes du Mans, Pâté de campagne, Rillette de thon Salade verte	Salade verte à composer Noix, Surimi, Julienne de pommes, comté en dés Salade verte	Toast chèvre chaud ou morbier ou tomate thon Salade verte	Salade verte composée Croûtons, lardons, dés de jambon, dés d'emmental Salade verte
<b>Plat protidique</b> Gratin de macaronis à la Bolognaise Gratin de macaronis végétarien	Blanquette de veau AB Blanquette de poisson Riz	Poulet Gaston gérard Omelette aux herbes Pommes sautées	Chipolatas ou Merguez Poisson pané Purée
<b>Garniture</b> Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaoourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Champignons persillés Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Gratin de chou fleur Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier
<b>Produit laitier</b> Crème dessert fermière	Liégeoise de fruits Fruits au sirop	Tarte fine aux pommes Feuilleté chibousté pommes caramélisées	Fruit frais
<b>Dessert</b> Fruit frais (selon cours et arrivage)			

SEMAINE DU : 19 janvier 2026 AU: 23 janvier 2026			
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<b>Entrées</b> Allumette au fromage Croque monsieur Salade verte	Salade verte composée Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental Salade verte	Salade verte composée Noix, Tomates, dés de fromage, crevettes pamplemousse Salade verte	Betteraves vinaigrette Maïs à la comtoise Salade verte
<b>Plat protidique</b> Boul'bœuf AB à la tomate Filet de lieu sauce crème	Emincé de porc AB dijonnaise Omelette au fromage	Emincé de volaille à la crème Poisson meunière	Dos de colin dieppoise Poisson meunière
<b>Garniture</b> Tortis Carottes sautées	Courgettes persillées Riz	Pommes rissolées Haricots beurre persillés	Brocolis Pommes vapeur
<b>Produit laitier</b> Yaourt fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Produit laitier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Produit laitier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Produit laitier Fromage coupe AOC AOP ou fermier
<b>Dessert</b> Cocktail de fruits Compote	Fromage fermier Miel ou coulis de fruits	Beignet choco noisette Beignet pomme	Fruit frais
Fruit frais (selon cours et arrivage)			

SEMAINE DU : 26 janvier 2026 AU: 30 janvier 2026			
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<b>Entrées</b> Salade coleslaw Céleri rémoulade Carottes râpées Salade verte	Salade verte à composer Croûtons, œufs durs, dés de fromage, lardons Salade verte	Jambon du morvan, saucisson à l'ail, pâté croûte Salade verte	Salade verte à composer dés de jambon, fromage de chèvre, croûtons, noix Salade verte
<b>Plat protidique</b> Steak haché Andouillette moutarde	Œufs durs sauce aurore Gratin de poisson	Escalope de volaille Poisson pané	Rôti de porc AB Pané fromager
<b>Garniture</b> Frites Courgettes persillées	Riz Carottes persillées	Pâtes au beurre AOP Haricots verts	Haricots blancs tomate Ratatouille
<b>Produit laitier</b> Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier
<b>Dessert</b> Riz au lait Semoule au lait Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais	Clafoutis cerise Tropézienne Poire Vigneronne	Fruits frais de saison Fruit frais

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier

STA



VVF

VVF



VVF



Choix végétarien



## MENUS

Produit Bio



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% VOP
Poisson Oeuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

		SEMAINE DU : 2 février 2026	AU:	6 février 2026	
		lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	jeudi 5 février 2026	
Entrées		Salade verte composée Croûtons, œufs durs, dés de fromage, lardons	Pizza 4 fromages Quiche	Salade verte	
	Plat protidique	Salade verte	Salade verte	Buffet d'entrées	
Garniture		Emincé de bœuf stroganoff Œuf à la tomate	Escalope viennoise Poisson meunière	Steak haché Pané du fromagé	
Produit laitier		Pennes au beurre Poêlée de légumes	Petits pois carottes Chou fleurs	Pâtes au beurre Haricots verts	
Dessert		Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	
		Crème Gaufre Fruits frais	Fruits frais de saison Fruit frais	Eclair Entremet Fruit frais	
		<b>VACANCES D'HIVER</b>			

		SEMAINE DU : 23 février 2026	AU:	27 février 2026	
		lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	jeudi 26 février 2026	
Entrées		Salade verte à composer Noix, Croûtons, dés d'emmental	Endives aux noix Salade de chou au lard Salade de chou rouge	Salade verte composée Croûtons, lardons, dés de jambon, dés d'emmental	
	Plat protidique	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
Garniture		Quenelle nature sauce aurore Endive au jambon	Tajine de volaille	Carbonade flamande	
Produit laitier		Riz Courgettes persillées	Tajine de poisson Semoule	Filet de colin	
Dessert		Fromage coupe AOC AOP ou fermier Yaourt fermier aux fruits Yaourt fermier aromatisé Fruit frais	Fromage coupe AOC AOP ou fermier Poire chocolat Fruits au sirop Fruit frais	Bavarois Entremets Fruit frais	
		Fruits frais de saison Fruit frais			

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% VOP
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

## MENUS

SEMAINE DU :

2 mars 2026

AU:



6 mars 2026

	lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Entrées	Tarte paysanne Tarte au fromage Salade verte	Carottes râpées Céleri rémoulade duo carottes céleri Salade verte	Salade verte	Salade verte composée Croûtons, noix, dés de jambon, dés d'emmental Salade verte
Plat protidique	Steak haché sauce poivre Poisson meunière	Lasagne Bolognaise	Tartiflette	Carbonara Bolognaise végétarienne
Garniture	Haricots verts Pommes dauphines	Lasagne végétarienne	Matafan gruyère pommes de terre	Spaghetti
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier
Dessert	Crème dessert Chocolat vanille caramel Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais	Gâteau de savoie fourré aux fruits ou ganache chocolat Fruit frais	Cocktail de fruits Compote

SEMAINE DU :

9 mars 2026

AU:

13 mars 2026

	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Entrées	Croque monsieur Croisillon emmental	Asperges mousseline Betteraves en salade	Crûte au morbier Crûte au champignons	Salade verte composée Croûtons, œufs durs, maïs, dés de surimi, miettes de thon Salade verte
Plat protidique	Rôti de porc AB Poisson pané	Blanquette de veau AB Blanquette de la mer	Blanc de volaille fermière à la comtoise Œuf cocotte	Emincé de bœuf à la provençale Omelette
Garniture	Gratin dauphinois Gratin carottes brocolis	Riz Carottes persillées	Pommes sautées Champignons persillés	Gratin de chou fleur Semoule
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier
Dessert	Poire au chocolat Pêche melba pâtissière Fruit frais	Yaourt fermier aux fruits Fruit frais	Tarte aux myrtilles Chou à la crème Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais