

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

STA



Choix végétarien



Produit Bio



## MENUS

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

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
Entrées	Rosette, Rillettes du Mans, Pâté de campagne, Rillettes de thon	Salade verte à composer Noix, Surimi, Julienne de pommes, comté en dés	Toast chèvre chaud ou morbrler ou tomate thon	Salade verte composée Croûtons, lardons, dés de jambon, dés d'emmental
Plat protidique	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Garniture	Gratin de macaronis végétarien	Blanquette de veau Blanquette de poisson	Poulet Gaston Gérard Omelette aux herbes	Chipolatas ou Merguez Poisson pané
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 fermière	Liégeoise de fruits Fruits au sirop	Tarte fine aux pommes Feuilleté chibousté pommes caramélisées	Fruit frais
	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
Entrées	Allumette au fromage Croque monsieur	Salade verte composée Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Salade verte composée Noix, Tomates, dés de fromage, crevettes pamplemousse	Betteraves vinaigrette Mais à la comtoise
Plat protidique	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Garniture	Boul'boeuf à la tomate Filet de lieu sauce crème Tortis	Emincé de porc dijonnaise Omelette au fromage Courgettes persillées	Emincé de volaille à la crème Poisson meunière Pommes rissolées	Dos de colin dieppoise Poisson meunière Brocolis
Produit laitier	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
Dessert	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
Entrées	Salade coleslaw Céleri rémoulade Carottes râpées	Salade verte à composer Croûtons, œufs durs, dés de fromage, lardons	Jambon du morvan, saucisson à l'all, pâté croûte	Salade verte à composer dés de jambon, fromage de chèvre, croûtons, noix
Plat protidique	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Garniture	Steak haché Andouillette moutarde	Œufs durs sauce aurore Gratin de poisson	Escalope de volaille Poisson pané	Rôti de porc Pané fromager
Produit laitier	Frites Courgettes persillées	Riz Carottes persillées	Pâtes au beurre AOP Haricots verts	Haricots blancs tomate Ratatouille
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	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP ou fermier
	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
Cuités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier

STAI



Choix végétarien



Produit Bio



## MENUS

Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf 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	vendredi 6 février 2026
Entrées	Salade verte composée Croûtons, œufs durs, dés de fromage, lardons	Pizza 4 fromages Quiche	Salade verte	Buffet d'entrées
Plat protidique	Emincé de bœuf stroganof Œuf à la tomate	Escalope viennoise Poisson meunière	Raclette Charcuterie Poisson pané	Steack haché Pané du fromage
Garniture	Pennons au beurre Pôlée de légumes	Petits pois carottes Chou fleurs	Pommes vapeur	Pâtes au beurre Haricots verts
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	Crêpe Gaufre Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais	Eclair Entremet Fruit frais	Buffet de desserts Fruit frais
VACANCES D'HIVER				

SEMAINE DU : 23 février 2026

AU:

27 février 2026



	lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 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	Surimi mayonnaise Thon mayonnaise Œuf mayonnaise
Plat protidique	Quenelle nature sauce aurore Endive au jambon	Tajine de volaille	Carbonade flamande Filet de colin	Emincé de porc Omelette
Garniture	Riz Courgettes persillées	Tajine de poisson Semoule	Frites Haricots verts	Brocolis Pâtes au beurre
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	Yaourt fermier aux fruits Yaourt fermier aromatisé Fruit frais	Poire chocolat Fruits au sirop Fruit frais	Bavarois Entremets Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais

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

STA



Choix végétarien



Produit Bio



## MENUS

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

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 remoulade 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 Salade verte	Asperges mousseline Betteraves en salade Salade verte	Croûte au morbier Croûte au champignons Salade verte	Salade verte composée Croûtons, œufs durs, maïs, dés de surimi, miettes de thon Salade verte
Plat protidique	Rôti de porc Poisson pané	Blanquette de veau 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