



du 05 au 09 janvier 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pâtes

Pâté de campagne et
cornichon

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade piémontaise

Œuf dur et
mayonnaise

Menus de substitutions :

Salade de riz au thon

PLAT

Omelette sauce
tomate



Coquillettes HVE à la
carbonara de volaille



Boulettes d'agneau
sauce couscous

Sauté de bœuf sauce
carottes

Filet de colin MSC
sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Coquillettes HVE à la
carbonara de thon



Boulettes de soja sauce
couscous

Tarte aux trois fromages

GARNITURE

Ratatouille

PLAT COMPLET

Semoule BIO



Haricots beurre CE2
persillés



Riz de Camargue IGP
au curry



Pommes vapeur

-

Légumes couscous

-

-

LAITAGE

Edam

Camembert BIO



Coulommiers

Vache picon

Camembert

DESSERT

Fruit de saison BIO



Yaourt à boire vanille

Yaourt aromatisé



Galette des rois

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 12 au 16 janvier 2026

NOMAD
TOURNAI



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

SÉNÉGAL

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Haricots verts
vinaigrette

Potage du Chef aux
légumes



Chou rouge
vinaigrette

Pâté de foie et
cornichon

Menus de substitutions :

PLAT

Saucisses de
strasbourg

Nuggets végétales et
mayonnaise



Fricassée de poisson
MSC sauce curry



Aiguillettes de poulet
sauce masala

Colin MSC sauce
crème



Menus de substitutions :

Beignets de calamar +
ketchup

Boulettes de soja sauce
masala

GARNITURE

Tortis HVE sauce
tomate



Salade verte



Purée

Purée de patate
douce

Riz créole

-

Pommes vapeur

-

-

-

LAITAGE

Pavé demi-sel

Gouda BIO



Camembert

Yaourt sucré

Emmental

DESSERT

Fromage blanc aux
fruits



Fruit de saison RUP



Yaourt aromatisé

Donut sucré

Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP

Région UltraPériphérique



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !


























sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 19 au 23 janvier 2026



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Céleri rémoulade 	Salade de riz	Friand au fromage	Salade verte vinaigrette 	Chou blanc HVE mimolette  
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Paupiette de dinde sauce forestière	Pâtes aux légumes 	Boules de bœuf sauce forestière	Cheeseburger	Marmite de poisson MSC sauce tomate 
<i>Menus de substitutions :</i>					
	Paupiette de poisson sauce forestière		Boulettes de soja sauce forestière	Fishburger	
GARNITURE	Purée	PLAT COMPLET	Haricots verts	Pommes rissolées	Coquillettes BIO 
	-	-	Potatoes	-	-
LAITAGE	Emmental	Petit-suisse aromatisé BIO 	Rondelé	Petit-suisse sucré	Carré fondu
DESSERT	Fruit de saison BIO  	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO  	Gâteau du Chef au chocolat  	Yaourt aromatisé
 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC Agri éthique France  AOP Région UltraPériphérique  IGP  Produits biologiques CE2					
Nous te souhaitons un bon appétit ! 					
<i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i>					



du 26 au 30 janvier 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade Roméo



Lentilles HVE
vinaigrette



Saucisson à l'ail

Potage du Chef à la
carotte



Carottes râpées à
l'orange

Menus de substitutions :

Surimi MSC mayonnaise



PLAT

Blanquette de
volaille à l'ancienne

Galopin de veau
poêlé

Boulettes d'agneau
sauce tomate

Nuggets de blé



Beignets de calamars
et ketchup

Menus de substitutions :

Blanquette de poisson
MSC sauce dieppoise



Tarte aux trois fromages

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Riz de Camargue IGP



Carottes BIO au jus



Spaghettis BIO



Gratin de chou-fleur



Pennes

-

Pommes vapeur

-

-

-

LAITAGE

Carré de l'Est

Fromage blanc sucré

Brie

Emmental

Chanteneige BIO



DESSERT

Yaourt sucré BIO



Petits-beurre

Compote de pommes
HVE



Fruit de saison BIO



Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP

Région UltraPériphérique



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit ! 

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 02 au 06 février 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

Nomad
Maroc

ENTREES

Salade coleslaw HVE



Salade de pdt
persillée

Œuf dur mayonnaise

Salade marocaine

Macédoine
mayonnaise

Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de veau
au jus

Crêpes au fromage



Cordon bleu de
volaille

Couscous poulet

Filet de poisson MSC
sauce paprika



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson
sauce crème

Crousti au fromage

Couscous de la mer

GARNITURE

Haricots beurre CE2
persillés



Brocolis à l'anglaise

Haricots beurre CE2
à la tomate



Légumes couscous

Gratin dauphinois

-

Riz créole BIO



Macaronis

Semoule

-

LAITAGE

Tomme blanche

Petit Louis à tartiner

Gouda BIO



Fromage blanc sucré

Camembert BIO



DESSERT

Fruit de saison



Gélifié vanille

Fruit de saison BIO



Gâteau du Chef
amandes et orange



Yaourt aux fruits



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit ! 

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Chou rouge HVE au
vinaigre balsamique

Salade verte HVE
vinaigrette

Salade de crudités
emmental

Poireaux vinaigrette

Velouté à la tomate

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille
sauce curry

Hachis parmentier

Saucisses végétales

Jambon sauce brune

Filet de colin MSC
sauce Aurore

Menus de substitutions :

Filet de poisson MSC
sauce curry

Crousti au fromage -
Purée

Omelette persillée

GARNITURE

Courgettes BIO
assaisonnées

PLAT COMPLET

Pommes rissolées

Haricots verts
persillés

Gratin de chou-fleur

Riz Pilaf

-

-

Boulgour

-

LAITAGE

Cantafras

Edam

Chanteneige BIO

Camembert

Carré de l'Est

DESSERT

Compote de pommes
HVE

Fruit de saison RUP

Gélifié vanille

Fruit de saison BIO

Madeleine



Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE

Agri éthique France

MSC

AOP

Région UltraPériphérique

IGP

Produits biologiques

CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour