



du 05 au 09 janvier 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pâtes

Pâté de campagne et
cornichonBetteraves rouges
HVE vinaigrette

Salade piémontaise

Œuf dur et
mayonnaise*Menus de substitutions :**Salade de riz au thon*

PLAT

Omelette sauce
tomateCoquillettes HVE à la
carbonara de volailleBoulettes d'agneau
sauce couscousSauté de bœuf sauce
carottesFilet 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
persillésRiz 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



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

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

NOMAD
newrest

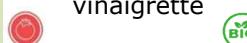
JEUDI

SÉNÉGAL

VENDREDI

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



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPérimétrique



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



Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de dinde
sauce forestière

Pâtes aux légumes



Boules de bœuf
sauce forestière

Cheeseburger

Marmite de poisson
MSC sauce tomate



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson
sauce forestière

Boulettes de soja sauce
forestière

Fishburger

GARNITURE

Purée

PLAT COMPLET

Haricots verts

Pommes rissolées

Coquillettes BIO



Emmental

Petit-suisse
aromatisé BIO

Potatoes

LAITAGE

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



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 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
BIO



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



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



du 02 au 06 février 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

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



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



du 09 au 13 février 2026



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

Cantafrais	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



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

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