



Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



LE JOUR DU Végé

LUNDI 05/01	MARDI 06/01	MERCREDI 07/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
Salade de riz 	Potage de légumes 	Endives et noix	Coleslaw rouge 	Potage Musard (Flageolets) 
Omelette 	Calamars à la romaine Bouchées de blé pané 	Rôti de dinde Quenelles béchamel 	Tortellini fromage frais ciboulette	Sauté de Boeuf Emincé de pois 
Epinards béchamel	Pommes campagnardes	Purée de brocolis		Haricots beurre
Fromage frais aux fruits 	Edam 	Tomme noire	Emmental râpé	Camembert 
Fruit de saison 	Yaourt aux fruits 	Purée de fruits 	Galette frangipane 	Fruit de saison 
 Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	 Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	 Pêche responsable Production locale Plat végétarien	 Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée
Goûter				
Céréales	Baguette	Baguette	Pain au lait	Baguette
Compote de fruits	Crème de marron	Miel	Fruit de saison	Confiture
Lait	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Chocolat	Yaourt nature



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



VENDREDI 16/01

Cake méditerranéen

Merlu sauce normande
(champignons, carottes, crème)

Purée de potiron et pommes de terre

Cantal

Fruit de saison

Indication Géographique Protégée

Baquette

Confiture

Fromage frais





Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



LUNDI 19/01		MARDI 20/01		MERCREDI 21/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
 Potage Choisy (Laitue) 	 Tortelloni provençale 	Salade d'endives Maïs	Samoussa de légumes	Potage au potiron	 Sauté de bœuf Emincé de pois 	 Merlu au curry Omelette 
		 Hoki pané Pané de blé 	 Bouchées Azuki	 Sauté de bœuf Emincé de pois 		
		 Epinards à la béchamel	 Pâtes			
 Saint-Môret		Gouda	Carré	Emmental	Fruit de saison	Fomage blanc
 Fruit de saison 	 Purée de fruits 	  Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	 Pêche responsable Production locale Plat végétarien 	  Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	 Fruit de saison 	 Cake sportif (Raisins, abricots secs, noix)
 Indication Géographique Protégée						
Goûter						
Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait	Baguette	Fruit de saison	Mimolette
Miel	Fruit de saison	Confiture	Chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Yaourt aux fruits	Fromage frais	Lait	Fromage blanc	Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



LE JOUR DU VEGE

LUNDI 26/01	MARDI 27/01	MERCREDI 28/01	JEUDI 29/01	VENREDI 30/01
Salade de pois chiches Chou rouge	Salade de pommes de terre	Potage jardinier	Potage de légumes	Chou blanc Maïs
Steak haché de cabillaud sauce citron	Merguez Stick végétarien	Colin napolitain Quenelle à la hongroise	Pané de blé	Sauté de veau Emincé de pois
Galette végétarienne	Navets béchamel	Pâtes	Pommes campagnardes	Carottes
Semoule	Saint-Nectaire	Bleu d'Auvergne	Fromage blanc	Emmental
Yaourt aux fruits	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Flan caramel
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Goûter				
Céréales	Baguette	Pain au lait	Baguette	Baguette
Compote de fruits	Confiture	Chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison
Lait	Yaourt nature	Fromage frais aux fruits	Coulommier	Petit moulé



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 02 au 06 Février 2026



LE JOUR DU

HAUTS-DE-FRANCE

LUNDI 02/02

MARDI 03/02

MERCREDI 04/02

JEUDI 05/02

VENDREDI 06/02

Coleslaw

Potage Freneuse
(Navets)

Crêpe au fromage
Salade Iceberg

Potage Ardennais
(Endives)

Crèmeux de
betteraves

Pizza au fromage

Colin gratiné au fromage
Croustillant au fromage

Sauté de bœuf
Bouchées végétariennes

Sauté de volaille sauce waterzoi
(légumes, crème)
Emincé de pois sauce
waterzoi

Salade verte

Purée de potiron et pommes de
terre

Poêlée de légumes

Pommes vapeur

Raviolini fromage

Sauce chocolat et lait de coco

Yaourt aromatisé

Emmental

Maroille

Emmental râpé

Crêpe

Fruit de saison

Crème caramel

Gaufre pâtissière

Fruit de Saison

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Goûter

Baguette

Céréales

Baguette

Brioche

Baguette

Fruit de saison

Compote de fruits

Miel

Confiture

Compote de fruits

Beurre

Lait

Fromage frais

Lait

Edam

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 09 au 13 Février 2026

Vacances

LE JOUR DU Végé

LUNDI 09/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
Macédoine de légumes	Potage cultivateur (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)	Œuf dur	Potage Longchamp (petits pois)	Salade Iceberg et maïs
Escalope de volaille Stick végétarien	Merlu sauce sétoise (tomates, épice paëlla, carottes) Galette végétarienne	Sandwich	Sauté de veau Emincé de pois	Hachis à l'égrené de pois
Pommes campagnardes	Riz aux petits légumes	Chips	Chou fleur sauce mornay	
Yaourt nature	Coulommier	Bonbel	Fromage frais	Tomme blanche
Flan coco	Fruit de saison	Gourde aux fruits	Fruit de saison	Purée de fruits
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Goûter				
Baguette	Muffin	Pain au lait	Baguette	Baguette
Fruit de saison	Compote de fruits	Chocolat	Compote de fruits	Crème de marron
Gouda	Fromage blanc	Yaourt à boire	Cantal	Yaourt nature



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 16 au 20 Février 2026

Vacances



LE JOUR DU

LUNDI 16/02

Potage Breton
(Haricots blancs)

Colin crumble
pain d'épices

Croustillant au fromage

Brocolis

Cantal

Fruit de saison

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

MARDI 17/02

Endives
vinaigrette à la pomme

Sauté de bœuf
Bouchées végétariennes

Purée de pommes de terre

Yaourt nature

Beignet

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

MERCREDI 18/02

Oeuf dur

Sandwich

Chips

Petit louis

Fruit de saison

Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

JEUDI 19/02

Salade verte et
pousse de soja

Nems aux légumes

Riz aux petits pois

Fromage frais

Ananas

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

VENDREDI 20/02

Coleslaw rouge

Rôti de porc*
Emincé de pois

Semoule

Emmental

Crêpe au sucre

Indication Géographique Protégée
* Contient du porc

Gôûter

Baguette

Confiture

Fromage blanc

Baguette

Compote de fruits

Gouda

Biscuit

Berlingot de fruits

Yaourt à boire

Nougats chinois

Crème onctueuse cacao

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



VENDREDI 27/02

Céleri râpé

Merguez

Purée de pommes de terre

Tomme noir

Purée de fruits

Indication Géographique Protégée

Baguette

Fruit de saison

Pâte à tartiner





Semaine du 02 au 06 Mars 2026



LE JOUR DU Végé

LUNDI 02/03		MARDI 03/03	MERCREDI 04/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
Carottes râpées Chou blanc râpé	Potage Musard (Flageolets)	Salade de bolognais	Salade d'endives	Potage au potiron	
Bouchées de colin pané au citron	Omelette	Rôti de veau	Egrénée végétarienne à la tomate	Sauté de bœuf	
Bouchées végétariennes	Epinards béchamel	Croustillant au fromage	Pâtes	Emincé de pois	
Pommes campagnardes	Saint Nectaire	Haricots verts	Crème au chocolat	Semoule aux petits légumes	
Fromage blanc	Fruit de saison	Camembert		Fromage frais	
Moelleux pommes poires		Purée de fruits		Fruit de saison	
Goûter					
Céréales	Baguette	Madeleine	Baguette	Baguette	
Compote de fruits	Confiture	Fruit de saison	Chocolat	Compote de fruits	
Lait	Yaourt nature	Fromage frais	Yaourt aux fruits	Edam	

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

