

Menus du 5 janvier  
au 13 février 2026



Légende :



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional







BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER	<b>DU 5 AU 9</b> CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE  CAPPELLETTIS CHILI SAUCE NAPOLITAINE  BRIE EN POINTE (à portionner)  FROMAGE BLANC SUCRÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE  LENTILLES VERTES (locales) ET CAROTTES  EMMENTAL (à portionner)  FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE  TARTIFLETTE *  BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)  COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	TABOULÉ (semoule bio)  AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY  PETITS POIS  VERRE DE LAIT BIO (à portionner)  <b>GALETTE DES ROIS (à portionner)</b>
	<b>DU 12 AU 16</b> CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE  FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN  ROSTIES DE POMMES DE TERRE  COULOMMIERS (à portionner)  YAOURT AROMATISÉ	CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE  LASAGNES AU PESTO  CANTAL AOP (à portionner)  COMPOTE POMME (sans sucre ajouté)	OEUF DUR MAYONNAISE  SAUCISSE DE STRASBOURG*  CHOUROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)  SAMOS  FRUIT DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON TANDOORI  HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE  YAOURT SUCRÉ  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À LA VANILLE (à portionner)
	<b>DU 19 AU 23</b> TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)  BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE  CHOU FLEUR BÉCHAMEL  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	ROULADE DE VOLAILLE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  PURÉE DE POMMES DE TERRE  TOMME BIO (locale) (à portionner)  FLAN VANILLE	TARTE AU FROMAGE (à portionner)  QUENELLE NATURE SAUCE AURORE  CAROTTES (locales)  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  KAKI	 <b>Vol... destination... La Suisse</b>  SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de dinde, roulade de volaille)  POMMES DE TERRE VAPEUR  FROMAGE À RACLETTE  GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)
	<b>DU 26 AU 30</b> COLESRAW VINAIGRETTE (carottes et chou locaux)  FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON  SEMOULE BIO  COULOMMIERS (à portionner)  FROMAGE BLANC SUCRÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  OMELETTE  HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  GOUDA BIO (à portionner)  COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE VINAIGRETTE  LASAGNES AU BOEUF  SUISSE FRUITÉ  CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)  SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO  BEIGNETS DE CHOU-FLEUR  EMMENTAL BIO (à portionner)  ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	<b>DU 2 AU 6</b> TABOULÉ (semoule bio)  PANÉ FROMAGER  PETITS POIS ET CAROTTES  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CRÈME  PURÉE DE BUTTERNUT  EDAM BIO (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<b>CRÊPES PARTY</b>   SALADE VERTE ET VINAIGRETTE  CRÊPE AU JAMBON* ET FROMAGE  VACHE QUI RIT   MINI CRÊPES SUCRÉES	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE  RIZ BIO  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
FÉVRIER	<b>Fabuleuses.... Légumineuses</b>			
	<b>HOUMOUS</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RILLETES DE SURIMI	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE
	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON  BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL	CASSOULET (saucisse de porc*)	MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY  HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES
	BRIE EN POINTE (à portionner)  FRUIT DE SAISON	SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)  YAOURT SUCRÉ	EMMENTAL BIO (à portionner)  COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	SUISSE SUCRÉ  GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES
<b>DU 9 AU 13</b>				

\*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc  
Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."