

Menus du 5 janvier au 13 février 2026



Légende:



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!

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

*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."