

Menu du jour							
	lundi 29 déc. 2025	mardi 30 déc. 2025	mercredi 31 déc. 2025	jeudi 1 janv. 2026	vendredi 2 janv. 2026	samedi 3 janv. 2026	dimanche 4 janv. 2026
	<i>Nouvel an</i>			<i>Galette des rois</i>			
Entrée	Riz vénéré aux petits légumes	Céleri Vinaigrette	Acras morue	<i>Aumonière pétoncles</i>	Pomelo	Museau	<i>Carottes râpée Vinaigrette</i>
Plat	Steak hache d'agneau curry et carottes braisées	Gratin de Penne au saumon et poireaux	Paupiette de veau à l'ancienne et navets	<i>Pavé de sandre roti sauce homardine et écrasé de pommes de</i>	Moules à la marinière et riz BIO*	Tajine de légumes au boulgour BIO	<i>Cassoulet</i>
Lait	Roquefort AOP	Yaourt nature	Fromage blanc nature	<i>St Nectaire AOP</i>	Brie	Petits suisses aux fruits	<i>Cantal AOP</i>
Dess	Fruit de saison	Liégeois café	Fruit de saison	<i>Entremet mangue passion</i>	Semoule au lait	Fruit de saison	<i>Galette des rois</i>
Potage	Potage Saint Germain	Potage potiron	Mouliné de légumes	Potage brocolis	Potage d'antan	Potage de poireaux	Soupe Bortsch
Comp	Taboulé à la Volaille	Chorizo	Pâté de lapin supérieur	Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO	Salade toscane	Œufs pochés	Salade Piémontaise
Dess	Flan vanille	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Compote mirabelle HVE	Mousse au café	Fruit de saison
	lundi 5 janv. 2026	mardi 6 janv. 2026	mercredi 7 janv. 2026	jeudi 8 janv. 2026	vendredi 9 janv. 2026	samedi 10 janv. 2026	dimanche 11 janv. 2026
Entrée	Betteraves rouges HVE	Chou blanc aux pommes	Boulgour à la libanaise	Navet rémoulade	Pommes de terre mimosa	Cervelas	Lentilles vertes ciboulette
Plat	Fusilli à la carbonara	Parmentier de poisson à la ciboulette	Fricassée de foies de volaille à la crème et carottes BIO*	Colombo de porc, banane plantain et riz	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc et épinards	Couscous	Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron
Lait	Yaourt nature	Gouda	Faisselle nature	Brebis crème	Camembert	Fromage blanc nature	Comté AOP
Dess	Arlequin BIO	Mousse au citron	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin orange douce BIO
Potage	Soupe à l'oignon	Potage potiron	Potage Saint Germain	Crème d'épinards	Potage Crécy	Potage brocolis	Mouliné de légumes
Comp	Tresse au poulet	Mortadelle	Marco Polo	Bouchées légumes amandes BIO	Omelette nature	Brocolis au poulet grillé	Cake aux olives
Dess	Crème dessert vanille	Compote poire HVE	Tiramisu	Compote fraise	Semoule au lait	Liégeois chocolat	Fruit de saison
	lundi 12 janv. 2026	mardi 13 janv. 2026	mercredi 14 janv. 2026	jeudi 15 janv. 2026	vendredi 16 janv. 2026	samedi 17 janv. 2026	dimanche 18 janv. 2026
Entrée	Trio choux jambon comté	Acras légumes	Céleri rémoulade	Coleslaw	Chorizo	Taboulé Méditerranéen	Poireau vinaigrette
Plat	Bitokes d'agneau à la crème d'ail et semoule	Filet de colin MSC au beurre d'échalottes et endives braisées	Tartiflette	Penne à la Bolognaise	Filet de lieu noir MSC, boulghour et petits légumes	Paupiette de veau à la crème et brocolis	Filet de poulet à la normande et riz
Lait	Petits suisses aux fruits	Tomme blanche	Fromage blanc nature	Mimolette	Emmental	Yaourt aux fruits	Munster AOP
Dess	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme biscuit HVE	Mousse au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau citron jaune et amande BIO
Potage	Soupe Bortsch	Potage brocolis	Soupe à l'oignon	Potage de poireaux	Potage Saint Germain	Mouliné de légumes	Crème d'épinards
Comp	Salade toscane	Pâté de tête	Blanc de dinde	Bûche jambon et mousse de foie FROID	Falafels	Perles Océane Aux Oeufs De Truites	Œufs pochés
Dess	Liégeois vanille	Grande gaufre liégeoise aux perles de sucre	Riz au lait	Fruit de saison	Compote abricot HVE	Crème dessert praliné	Fruit de saison
	lundi 19 janv. 2026	mardi 20 janv. 2026	mercredi 21 janv. 2026	jeudi 22 janv. 2026	vendredi 23 janv. 2026	samedi 24 janv. 2026	dimanche 25 janv. 2026
	<i>Nos régions ont du goût</i>						
Entrée	Pomelo	Salade Waldorf	Pâtes à la rouille	<i>Carotte Râpée</i>	Champignons A La Grecque	Mortadelle	Pomme De Terre Hareng
Plat	Steak haché sauce échalotes et coquillettes BIO*	Parmentier de saumon épinards	Cuisse de poulet grillée et et poêlée de légumes	<i>Bœuf façon bourguignon et pommes de terre</i>	Penne au thon sauce tomate Olives	Paëlla valenciana	Chou farci et légumes braisés
Lait	Petits suisses aux fruits	Rondelé poivre	Camembert	<i>Brie</i>	Fromage blanc nature	Fourme d'Ambert AOP	St Nectaire AOP
Dess	Flan vanille	Fruit de saison	Liégeois café	<i>Kouign amann</i>	Fruit de saison	Arlequin BIO	Clafoutis aux pommes
Potage	Potage potiron	Potage Crécy	Soupe Bortsch	Potage de poireaux	Mouliné de légumes	Soupe à l'oignon	Potage Saint Germain
Comp	Salade indienne	Pâté de campagne HVE	acras de morue	Quiche Lorraine	Omelette au fromage	Museau	Pates Risoni A La Niçoise
Dess	Compote pêche HVE	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au citron	Crème dessert caramel	Fruit de saison