

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS du 29 décembre au 4 janvier 2026

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

	Lundi 29 décembre	Mardi 30 décembre	Mercredi 31 décembre		Jeudi 1 ^{er} Janvier	Vendredi 2 Janvier	Samedi 3 Janvier	Dimanche 4 Janvier
Déjeuner	Carottes râpées	Salade de hareng et pommes de terre	Salade coleslaw	Foie gras maison et son pain d'épices	Betteraves	Potage	Médaillon de surimi Macédoine	
	Choucroute	Filet de dinde Petits pois	Sauté de veau Haricots verts	Médaillon de lotte au beurre blanc Trio de légumes frais	Poisson du jour Crumble de légumes	Échine de porc Blettes persillées	Paleron de bœuf sauce tomate Pommes duchesses	
	Fromage	Fromage	Fromage	Assortiment de fromages	Fromage	Fromage	Fromage	
	Fruits de saison	Fromage blanc	Fruits de saison	Omelette norvégienne	Crème maison	Fruits de saison	Galette frangipane	
Diner	Potage	Potage	Bisque de homard et ses croûtons	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Omelette Salade verte	Clafoutis de légumes Salade	Mignonette de poulet farcie aux marrons et raisins, sauce Layon Purée de céleris	Galantine de volaille Purée de pommes de terre	Tartiflette Salade	Tarte provencale Salade	Jambon de dinde Purée de carottes	
	Fromage	Fromage	Assortiment de fromages	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Semoule au caramel	Banane	Bavarois framboises et son coulis de fruits rouges	Fruits de saison	Poire à la cannelle	Petits suisses	Compote	

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).

Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS du 5 au 11 JANVIER 2026

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

Lundi 5 Janvier

Mardi 6 Janvier

Mercredi 7 Janvier

Jeudi 8 Janvier

Vendredi 9 Janvier

Samedi 10 Janvier

Dimanche 11 Janvier

Déjeuner

Sardine à l'huile	Salade du chef	Soupe de pot au feu	Carottes râpées aux raisins	Salade de choux et pommes	Potage	Terrine de saumon
Sauté de porc au paprika Mogettes	Escalope de dinde panée Choux fleurs	Pot au feu et ses légumes	Rognons au cidre Pâtes	Poisson du jour Pommes de terre vapeur	Saucisses aux lentilles	Canard aux abricots Poêlée de légumes frais
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Banane	Fromage blanc	Gâteau aux pommes	Abricots au sirop	Crème mousseline	Petits suisses	Tarte aux poires

Diner

Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Omelette Salade verte	Quenelle de brochet sauce tomate Poêlée de céréales	Croissant au fromage Salade	Jambon blanc Purée de petit pois	Tarte au chèvre et aux épinards	Tartiflette au butternut	Balottine de volaille Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Entremet citron	Fruits de saison	Compote	Riz au lait	Salade de fruits	Fruits de saison	Yaourt

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).

Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS du 12 au 18 JANVIER 2026

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

**Lundi 12
Janvier**

**Mardi 13
Janvier**

**Mercredi 14
Janvier**

**Jeudi 15
Janvier**

**Vendredi 16
Janvier**

**Samedi 17
Janvier**

**Dimanche 18
Janvier**

Déjeuner

Taboulé	Mousse de foie	Potage	Maquereau	Salade d'endives aux noix et bleu	Potage	Asperges à la crème
---------	----------------	--------	-----------	-----------------------------------	--------	---------------------

Poulet rôti Salsifis	Moules Frites	Cassoulet maison Salade verte	Bœuf bourguignon Pâtes tortis	Poisson du jour Poêlée de choux romanesco	Émincé de dinde au curry Purée de panais	Rôti de veau Duo de haricots
-------------------------	---------------	----------------------------------	----------------------------------	--	---	---------------------------------

Fromage						
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

Fromage blanc Flan biscuité Ananas Fruits de saison Semoule au lait Fruits de saison Galette des rois

Diner

Potage						
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Feuilleté aux légumes Salade verte	Œufs brouillés au bacon Salade	Tarte méridionale Salade verte	Poêlée de céleri rave aux lardons	Pomme de terre façon raclette Salade	Risetti cantonais	Jambon blanc Pommes de terre vapeur
---------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	---	-------------------	--

Fromage						
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

Fruits de saison	Pomme cuite à la cannelle	Crème caramel	Entremet pistache	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Fruits de saison
------------------	---------------------------	---------------	-------------------	--------------------	------------------	------------------

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.

Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).

Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS du 19 au 25 JANVIER 2026

	Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier	Samedi 24 Janvier	Dimanche 25 Janvier
Déjeuner	Coleslaw 	Macédoine de légumes 	Potage 	Mousse de betteraves au chèvre 	Pâté de campagne	Potage	Terrine de poisson
	Chili con carne 	Joue de porc Pomme vapeur 	Blanquette de dinde Navets sautés 	Ragoût de gésiers Purée de pommes de terre 	Poisson frais Julienne de légumes 	Boulettes d'agneau façon tajine Semoule	Pintade Pommes de terre aux champignons
	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage
	Fruits de saison	Compote	Tourteau fromager	Fruits de saison	Panna cotta et son coulis 	Fruits de saison	Choux à la crème
Diner	Potage 	Potage 	Potage 	Potage 	Potage 	Potage 	Potage
	Œuf dur à la portugaise Salade verte	Clafoutis de légumes Salade verte	Crozets et lentilles au gorgonzola 	Blanc de poulet Poêlée de légumes 	Pâtes sauce tomate et fromage râpé 	Endive au jambon 	Quiche lorraine Salade verte
	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage
	Yaourt nature 	Riz au lait 	Crème maison 	Petits suisses	Fruits de saison	Crème dessert praliné	Yaourt aromatisé

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.

Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).

Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.

L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

Les menus sont élaborés de façon à faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.



Axelle,
diététicienne



MENUS du 26 JANVIER AU 1^{er} FÉVRIER 2026



L'ensemble de l'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.



Laurent,
responsable restauration

**Lundi 26
Janvier**

**Mardi 27
Janvier**

**Mercredi 28
Janvier**

**Jeudi 29
Janvier**

**Vendredi 30
Janvier**

**Samedi 31
Janvier**

**Dimanche 1^{er}
Février**

Déjeuner	Haricots blancs vinaigrette	Salade de choux chinois	Potage	Carottes râpées	Salade piémontaise	Potage	Pâté en croute
	Poisson Duo de carottes	Poulet rôti Frites	Paupiette de veau Haricots verts	Boudin noir aux deux pommes	Poisson du jour Légumes tajine	Escalope de dinde à la crème Cœurs de céleri	Gigot d'agneau Mogettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Fromage blanc	Pudding	Crème aux œufs	Crêpe au sucre	Fruits de saison	Crumble poire caramel
Diner	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Omelette aux fines herbes Salade verte	Céleri à la bolognaise	Poireaux au jambon	Poêlée de légumes et son émincé de volaille	Tarte à l'oignon Salade	Blanquette de la mer Pépinettes	Pâtes carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au coulis	Pomme cuite à la gelée de groseille	Salade de fruits	Abricots au sirop	Petits suisses	Crème dessert	Compote

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.

Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).

Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.