

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	Médailillon de surimi Macédoine
	Choucroute	 Filet de dinde Petits pois	 Sauté de veau Haricots verts	Médailillon 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
Dîner	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
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Dîner	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
	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
Déjeuner	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Flan biscuité	Ananas	Fruits de saison	Semoule au lait	Fruits de saison	Galette des rois
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	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
Dîner	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	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

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

Laurent,
responsable restauration



	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  Riz	 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
Dîner	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 râpée	 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.

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
Dîner	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.