

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