



<p><b>LUNDI : 05/01/2026</b> Macédoines de légumes/tomate   <b>Nuggets de poulet</b> sce ketchup et ses Pdt sautées     </p>	<p><b>LUNDI : 12/01/2026</b>   <b>Jambon fumé</b> sce     (Mayonnaise) et ses frites Mimolette Banane</p>	<p><b>LUNDI : 19/01/2026</b>   <b>Aiguillettes de poulet crousty (U.E)</b> sce ketchup et ses country cubes Yaourt à boire à la fraise</p>
<p><b>MARDI : 06/01/2026</b>   <b>Meunière de dos de colin</b> sce beurre blanc, ratatouille et semoule       Petit croc lait BIO Clémentine</p>	<p><b>MARDI : 13/01/2026</b>     <b>Cordon veggie au fromage (U.E)</b> sce tomate, petits pois carottes à la Française     Kiri BIO Cake marbré au chocolat</p>	<p><b>MARDI : 20/01/2026</b>   <b>Chipolatas</b> sce     sce tomate, légumes couscous et semoule     Gouda BIO Tarte au flan</p>
<p><b>JEUDI : 08/01/2026</b>   <b>Steak haché de veau (U.E)</b> sce crème, haricots verts et Pdt rosti Emmental Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 15/01/2026</b>   Betteraves rouges/tomate   <b>Boulette de poulet (U.E)</b> sce crème, tortis et gruyère râpé Velouté fruix</p>	<p><b>JEUDI : 22/01/2026</b>   <b>Steak de colin façon fish and chips</b> sce crème et son riz aux petits légumes Vache qui rit Compote de pomme</p>
<p><b>VENDREDI : 09/01/2026</b>   Carottes râpées/olive       Saucisse de Strasbourg sce tomate et ses coquillettes   Liégeois chocolat BIO</p>	<p><b>VENDREDI : 16/01/2026</b>   Potage tomate/vermicelles   <b>Tarte au saumon (U.E)</b> et sa laitue Donut's chocolat</p>	<p><b>VENDREDI : 23/01/2026</b>   Mélange de salade/Maïs     Gratin de Pdt à la carbonara     Yaourt nature sucré BIO</p>

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\*Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)

LUNDI : 26/01/2026

Taboulé à l'oriental/tomate

Lamelles kebab (U.E) sce ketchup et ses frites

Crème dessert vanille

LUNDI : 02/02/2026



(chaud) sce chasseur, brisures

choux fleur et Pdt rissolées

Camembert

Crêpe au sucre

LUNDI : 09/02/2026



Yaourt aux fruits BIO  
Briquette de jus de pomme

MARDI : 27/01/2026



Omelette à l'espagnol , coquillettes et gruyère râpé

Fromage à tartiner « Mme Loik »  
Clémentines

MARDI : 03/02/2026



sce crème, jardinière de

légumes et purée de Pdt

Petit moulé aux noix

Pomme

MARDI : 10/02/2026



Croq fromage (U.E) sce crème, ratatouille et semoule  
St Paulin  
Clémentines

JEUDI : 29/01/2026

Rissolette de veau (U.E) sce crème, dés de carottes et semoule

Emmental BIO   
Mousse au chocolat

JEUDI : 05/02/2026

Œufs durs/mayo/tomate



sce

Poissonnette croustillante au fromage

tomate et son riz blanc

Pasteis de nata

JEUDI : 12/02/2026

Potage tomate/vermicelles

Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et ses Pdt rosti  
Eclair à la vanille

VENDREDI : 30/01/2026

Velouté de céleri/Pdt

Brochette de poisson Meunière  
sce froide crème/ciboulette et ses pommes forestines  
Tarte aux pommes



VENDREDI : 06/02/2026

Laitue/maïs

Ravioli au bœuf (U.E) et gruyère râpé

Petits filous aux fruits

VENDREDI : 13/02/2026



Gratin de coquillettes au bœuf façon burger  
(Bœuf haché, tomate, cornichons rondelles et cheddar)

St Moret BIO   
Donut's sucré

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possibles dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\*Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)

