





























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

<p>LUNDI : 26/01/2026 Taboulé à l'oriental/tomate Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites Crème dessert vanille</p>	<p>LUNDI : 02/02/2026  Jambon fumé (chaud) sce chasseur, brisures choux fleur et Pdt rissolées Camembert Crêpe au sucre</p>	<p>LUNDI : 09/02/2026  Blanquette de veau  sce blanche, carottes rondelles et Pdt rôti Yaourt aux fruits BIO  Briquette de jus de pomme</p>
<p>MARDI : 27/01/2026  Omelette à l'espagnol , coquillettes et gruyère râpé Fromage à tartiner « Mme Loïk » Clémentines</p>	<p>MARDI : 03/02/2026  Filet de poulet rôti sce crème, jardinière de légumes et purée de Pdt Petit moulé aux noix Pomme</p>	<p>MARDI : 10/02/2026  Croq fromage (U.E) sce crème, ratatouille et semoule St Paulin Clémentines</p>
<p>JEUDI : 29/01/2026 Rissolette de veau (U.E) sce crème, dés de carottes et semoule Emmental BIO  Mousse au chocolat</p>	<p>JEUDI : 05/02/2026 Œufs durs/mayo/tomate Poissonnette croustillante au fromage  sce tomate et son riz blanc Pasteis de nata</p>	<p>JEUDI : 12/02/2026 Potage tomate/vermicelles Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et ses Pdt rosti Eclair à la vanille</p>
<p>VENDREDI : 30/01/2026 Velouté de céleri/Pdt Brochette de poisson Meunière  sce froide crème/ciboulette et ses pommes forestines Tarte aux pommes</p>	<p>VENDREDI : 06/02/2026 Laitue/maïs Ravioli au bœuf (U.E) et gruyère râpé Petits filous aux fruits</p>	<p>VENDREDI : 13/02/2026 Gratin de coquillettes au bœuf façon burger  (Bœuf haché, tomate, cornichons rondelles et cheddar) St Moret BIO  Donut's sucré</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)

