



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Friand au fromage		Betteraves vinaigrette
Pizza au fromage	Nuggets de poulet	Escalope de poulet au jus		Filet de colin à la provençale
Salade composée	Haricots verts	Gratin de butternut		Riz
Rondelé nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé		Emmental
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Banane		Fruit de saison
	S/V : Nuggets de fromage	S/V : Poisson mariné		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux		Haricots verts à la niçoise
Jambon*	Omelette	Rôti de dinde		Fish and chips (pc)
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		Chantailou
Coulommiers	Compote de pommes abricots	Yaourt sucré		Fruit de saison
Fruit de saison		Madeleine		
S/P: Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales		S/V : Croustillant fromage épinards		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit		Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:


Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

- S/P: Sans Porc S/V : sans viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes  Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt aromatisé  Fruit de saison 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Petit suisse aux fruits Liégeois vanille  S/V : Poisson pané	Concombres à la crème  Boulettes de bœuf à l'orientale  Semoule Cantal  Tarte au flan chocolat  S/V : Bouchées de sarrasin	<p style="text-align: center;">BRIOCHE</p>  <p style="text-align: center;">DES ROIS</p>	Œuf dur mayonnaise  Filet de colin meunière Beignets de chou-fleur Tomme blanche Fruit de saison 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Concombres vinaigrette	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Ebly aux petits légumes	(Égrené végétal)	Haricots verts persillés
Fruit de saison	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Tatare nature
S/V : Poisson en sauce	Fruit de saison	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Fruit de saison
	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Falafels en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de pâtes	Surimi mayonnaise	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Saucisses de Strasbourg*	Pépites de colin aux céréales	Paupiette de lapin aux olives	Choucroute (PC)*	Croustillant au fromage
Pommes röstis	Beignets de brocolis	Petits pois carottes	Carré de l'Est	Lentilles vertes garnies
Yaourt à la vanille	Petit moulé	Samos	Banane	Compote de pommes framboises
Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger		
S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Choucroute sans porc (PC) S/V : Choucroute au poisson (PC)	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte 	 Crêpe jambon fromage* Boulettes de bœuf aux oignons  Haricots verts 
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané 	Steak haché & ketchup 	Couscous végétal (PC) 	
Ebly	Gratin dauphinois	Frites	Samos	 Crêpe au sucre
Petit suisse aux fruits	Fromage ovale	Vache qui rit 	Banane 	
Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison 		S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit


-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pâtes au fromage râpé</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Salade fantaisie </p> <p>Cubes de colin sauce nordique</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Croc-lait</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pomelos</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos</p>	<p>Duo de choux </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boullghour à la tomate</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomates mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, concombres

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Surimi mayonnaise</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p>  <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Salade alsacienne*  </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Bouglhour</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Quatre quarts aux pralines roses </p> <p>S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Feuilleté hot dog* </p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements