

Menus du 5 janvier au 13 février 2026

Légende :



**Préparé par
nos Chefs**



**Produit
local
et/ou
régional**







BIO



**Produits ou
ingrédients
labellisés**

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER	DU 5 AU 9 CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE CappellettiS Chili Sauce Napolitaine BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE LENTILLES VERTES (locales) ET CAROTTES EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTIFLETTE * Bûchette de Lait Mêlé (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	TABOULÉ (semoule bio) AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS VERRE DE LAIT BIO (à portionner)  GALETTE DES ROIS (à portionner)
	DU 12 AU 16 CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN ROSTIES DE POMMES DE TERRE COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE LASAGNES AU PESTO CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMME (sans sucre ajouté)	OEUF DUR MAYONNAISE SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOUROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) SAMOS FRUIT DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À LA VANILLE (à portionner)
	DU 19 AU 23 TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE CHOU FLEUR BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	ROULADE DE VOLAILLE BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BIO (locale) (à portionner) FLAN VANILLE	TARTE AU FROMAGE (à portionner) QUENELLE NATURE SAUCE AURORE CAROTTES (locales) YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) KAKI	 Vol... destination... La Suisse SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de dinde, roulade de volaille) POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE À RACLETTE GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)
	DU 26 AU 30 COLESRAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux) FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) OMELETTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES AU BOEUF SUISSE FRUITÉ CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO BEIGNETS DE CHOU-FLEUR EMMENTAL BIO (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT
FÉVRIER	DU 2 AU 6 TABOULÉ (semoule bio) PANÉ FROMAGER PETITS POIS ET CAROTTES CARRÉ DE LIQUEUR (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ÉMNCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CRÈME PURÉE DE BUTTERNUT EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CRÊPES PARTY  SALADE VERTE ET VINAIGRETTE CRÊPE AU JAMBON* ET FROMAGE VACHE QUIRIT  MINI CRÊPES SUCRÉES	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
	Fabuleuses.... Légumineuses			
	DU 9 AU 13 HOUMOUS POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE CASSOULET (sauce de porc*) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) YAOURT SUCRÉ	RILLETES DE SURIMI MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES EMMENTAL BIO (à portionner) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AU CURRY HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES 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."