

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