



























# Menus du 26 janvier au 1er février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	<b>Salade coleslaw</b> 	<b>Soupe Paysanne, croûtons</b> 	<b>Pâté de campagne</b> 	<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Houmous de pois chiches de Servian</b> 
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>			<b>Betteraves vinaigrette</b> 		
<b>Plat principal</b>	<b>Raviolis BIO aux légumes</b> 	<b>Saucisse de Strasbourg</b> 	<b>Hachis</b> 	<b>Pavé de hoki sauce Napolitaine</b> 	<b>Croque monsieur</b> 
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>		<b>Omelette fraîche</b> 	<b>Hachis au pois Féveroles BIO</b> 	<b>Escalope végétale panée</b>	<b>Pain fromager</b> 
<b>Accompagnement</b>		<b>Lentilles ménagères</b> 	<b>Parmentier</b> 	<b>Haricots beurre aux aromates</b> 	<b>Sucrine</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Emmental râpé</b> 	<b>Cœur de dame</b> 	<b>Tartare nature</b> 	<b>Edam BIO</b> 	<b>Vache qui rit BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> 	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Flan au caramel</b> 	<b>Paris-Brest</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



# Menus du 2 au 8 février 2026

	Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé	Crème de foie	Velouté de tomate et croûtons	Carottes râpées	Pâtes BIO légumière
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>		Salade d'artichauts			
<b>Plat principal</b>	Poisson meunière, citron	Boules de bœuf à la Napolitaine	Mijoté de lentilles	Raclette	Roti de bœuf VBF sauce brune
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>	Crousti fromage	Steak végétal sauce Napolitaine		Raclette végétarienne	Haricots rouges sauce brune
<b>Accompagnement</b>	Carottes aux aromates	Pâtes BIO	Blé pilaf	(PLAT COMPLET)	Purée butternut BIO
<b>Fromage / Laitage</b>	Camembert BIO	Emmental râpé	Gouda BIO	Petit suisse nature	Yaourt nature
<b>Dessert</b>	Crêpe au Nutella	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Palet Breton







































Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



# Menus du 9 au 15 février 2026




































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	 <b>Soupe de légumes, croûtons</b>	 <b>Salade Piémontaise</b> 	<b>Saucisson à l'ail</b>  	<b>Perles légumières</b>	 <b>Betteraves BIO vinaigrette</b> 
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>		 <b>Salade parmentière</b>	<b>Carottes râpées</b> 		
<b>Plat principal</b>	<b>Nuggets de poulet</b> 	<b>Fricadelle de bœuf</b>  	<b>Couscous au poulet</b>  	<b>Tarte 3 fromages</b>	 <b>Filet de saumon sauce citron</b> 
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>	<b>Nuggets de blé</b>	<b>Omelette fraîche</b>  	<b>Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous</b>		<b>Galette boulgour pois chiches emmental</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Polenta sauce Napolitaine</b>	 <b>Petit pois au jus</b> 	 <b>(Semoule)</b>	<b>Salade verte</b> 	 <b>Ecrasé de patates douces persillées</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Saint Bricet</b>	 <b>Emmental BIO</b>  	<b>Yaourt nature</b>	 <b>Fromage blanc BIO</b>  	 <b>Cantal AOP</b> 
<b>Dessert</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b> 	<b>TwIBIO chocolat</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Brownie</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



# Menus du 16 au 22 février 2026

	Lundi	Mardi GRAS	Mercredi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
<b>Entrée</b>	 <b>Soupe du marché et croûtons</b>	<b>Galantine de volaille</b> 	<b>Taboulé</b>	<b>Nem aux légumes</b>	 <b>Haricots plats vinaigrette</b>
<i>s/porc, s/porc, s/viande, végétarien</i>		 <b>Œufs durs sauce mousseline</b> 			
<b>Plat principal</b>	<b>Tortilla sauce piperade</b>	 <b>Longe de porc braisée</b> 	<b>Cheeseburger</b> 	 <b>Poulet sauce aigre douce</b> 	<b>Poisson pané plein filet, citron</b> 
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>		 <b>Steak végétal braisé</b>	 <b>Pain fromager</b> 	<b>Lentilles sauce aigre douce</b>	 <b>Pâtes BIO fromagères aux champignons</b> 
<b>Accompagnement</b>	 <b>Blé créole</b>	 <b>Purée de navets</b>	<b>Sucrine</b> 	 <b>Riz parfumé</b> 	 <b>Pâtes BIO</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Cœur de dame</b> 	<b>Edam BIO</b> 	<b>Tomme blanche</b> 	 <b>Vache qui rit BIO</b> 	<b>Emmental râpé</b>
<b>Dessert</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Beignet au chocolat</b> 	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Tarte à la noix de coco</b> 	<b>Purée pomme abricot BIO</b> 
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					




































« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».





# Menus du 23 février au 1<sup>er</sup> mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	 <b>Soupe de légumes, croûtons</b>	<b>Céleri rémoulade</b> 	<b>Crème de champignons et croûtons</b> 	<b>Houmous de pois chiches de Servian</b> 	<b>Mortadelle</b> 
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>					<b>Œufs durs</b> 
<b>Plat principal</b>	<b>Saucisse de Strasbourg</b>  	<b>Chili con Carne</b>  	<b>Raviolis BIO aux légumes</b> 	<b>Escalope de volaille à la crème et légumes</b>  	<b>Nuggets de poisson</b> 
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>	<b>Samossas aux légumes</b> 	<b>Chili SANS viande</b> 		<b>Crousti fromage</b> 	<b>Nuggets de blé</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Purée de carottes</b>	 <b>Riz créole</b>	<b>légumes</b>	 <b>Haricots verts persillés</b>	<b>Pommes dauphines</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Chanteneige</b>	 <b>Fromage blanc BIO</b>  	<b>Emmental râpé</b>	 <b>Yaourt nature</b> 	 <b>Gouda BIO</b> 
<b>Dessert</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Palmiers feuilletés</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop</b> 	<b>Fruit de saison BIO</b>  	<b>Cake au citron</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

