

Menus du 5 janvier au 13 février 2026

Légende:



Préparé par nos Chefs



Produits ou ingrédients labellisés

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi	
DU 5 AU 9	CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CAPPELLETTIS CHILI SAUCE NAPOLITAINE BRIE EN POINTE (à portionner) CARRÉ LIGUEIL (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE LENTILLES VERTES (locales) ET CAROTTES EMMENTAL (à portionner) GOUDA (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE POISSON PANÉ MSC BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL YAOURT SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ POIRE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE Verte VINAIGRETTE TARTIFLETTE * BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) TOMME BLANCHE (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME-coing (sans sucre ajouté)	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE RIZ BIO, TOMATE ET MAÏS VINAIGRETTE AIGUILLETTES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS VFRF DE LAIT BIO (à portionner) GALETTE DES ROIS (à portionner)
	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE CHOU BLANC (local) RÂpé SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN ROSTIES DE POMMES DE TERRE COULOMMIERS (à portionner) CAMEMBERT (à portionner) YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE SALADE Verte VINAIGRETTE LASAGNES AU PESTO CANTAL AOP (à portionner) SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) COMPOTE POMME (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) EMMENTAL (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT CRÈME DESSERT CARAMEL	OEUF DUR MAYONNAISE RILLETTES DE SURMI SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOUCRUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) SAMOS CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE MAYONNAISE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À LA VANILLE (à portionner)
	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) MÉLANGE DE RIZ BIO ET MAÏS VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE CHOU FLEUR BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupe)	ROULADE DE VOLAILLE OEUF DUR ET MAYONNAISE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BIO (locale) (à portionner) SAINT-PAULIN (à portionner) FLAN VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS RIZ BIO MAASDAM BIO (à portionner) MONTACADI (à portionner) COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté) COMPOTE POIRES (sans sucre ajouté)	TARTE AU FROMAGE (à portionner) QUENELLE NATURE SAUCE Aurore CAROTTES (locales) YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) KAKI FRUIT 2ÈME CHOIX	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)
	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux) CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) PETIT MUNSTER (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) OMELETTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS GOUDA BIO (à portionner) CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME-FRAISE (sans sucre ajouté)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BROCOLIS VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE SAUTÉES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE Verte VINAIGRETTE LASAGNES AU BOEUF SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ CLÉMENTINE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO BEIGNETS DE CHOU-FLEUR EMMENTAL BIO (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE PANÉ FROMAGER PETITS POIS ET CAROTTES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CRÈME PURÉE DE BUTTERNUT EDAM BIO (à portionner) SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAUCISSON SEC* OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE ANETH MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL CANTAL AOP (à portionner) PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CRÊPES PARTY SALADE Verte ET VINAIGRETTE CRÊPE AU JAMBON* ET FROMAGE VACHE QUI RIT MINI CRÊPES SUCRÉES	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupe)
	HOUMOS POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE Verte VINAIGRETTE CASSOULET (saucisse de porc*) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) EDAM (à portionner) YAOURT SUCRÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE NOISETTE TOMME GRISE (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) CLÉMENTINE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	RILLETTES DE SURMI OEUF DUR MAYONNAISE MINI-FARFALLÉS À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES EMMENTAL BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME (sans sucre ajouté)	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AIGUILLETTES DE POULET AU CURRY HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES SUISSE SUCRÉ SUISSE AROMATISÉ GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES
FEVRIER	Fabuleuses.... Légumineuses				
DU 9 AU 13					

*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."