

MENUS

- Semaine n° 2 du 5 au 9 Janvier 2026 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carotte râpée	Salade de Lentilles	Salade verte	Salade de Pomme de Terre	Potage de Légumes	Rosette	Endive au Roquefort
Riz  Colin sauce citron	Poêlée Brocolis Champignons Escalope Panée	Pâtes Carbonara Fromage Râpé	Haricot Vert persillé Roti de Dinde	Ebly Saumonette sauce Citron	Semoule  Daube Provencale	Poule au Pot
Laitage	Laitage		Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Compote	Fruit de Saison		Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Pâtisserie

MENU DIABÉTIQUE

Carotte râpée	Salade de Lentilles	Salade verte	Salade de Pomme de Terre	Potage de Légumes	Rosette	Endive au Roquefort
Riz  Colin sauce citron	Poêlée Brocolis Champignons Escalope Panée	Pâtes Carbonara Fromage Râpé	Haricot Vert persillé Roti de Dinde	Ebly Saumonette sauce Citron	Semoule  Daube Provencale	Poule au Pot
Laitage	Laitage		Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Compote	Fruit de Saison		Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Pâtisserie

MENUS

- Semaine n° 3 de 12 au 18 Janvier 2026 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carotte râpée Riz Colin sauce citron Laitage Compote	Salade de Betterave Purée de Purée de Terre Jambon Laitage Fruit de Saison	Salade Haricot Vert Ebly Quenelle en Béchamel Laitage Fruit de saison	Potage de Vermicelle Potimaron Sauté de dinde Laitage Fruit de Saison	Concombre Boulette Agneau Semoule Laitage Compote	Salade verte Coquillette Banquette de Veau Fromage râpé Compote	Salade verte Soupe de Poisson Pomme de Terre Croutons Rouille Laitage Pâtisserie

MENU DIABÉTIQUE

Carotte râpée Riz Colin sauce citron Laitage Compote	Salade de Betterave Purée de Purée de Terre Jambon Laitage Fruit de Saison	Salade Haricot Vert Ebly Quenelle en Béchamel Laitage Fruit de saison	Potage de Vermicelle Potimaron Sauté de dinde Laitage Fruit de Saison	Concombre Boulette Agneau Semoule Laitage Compote	Salade verte Coquillette Banquette de Veau Fromage râpé Compote	Salade verte Soupe de Poisson Pomme de Terre Croutons Rouille Laitage Pâtisserie

MENUS

- Semaine n° 4 DU 19 AU 25 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Feuilleté au Fromage	Celreis Remoulade	Carotte râpée Oeuf dur	Salade de Pates BIO	Macédoine de Légumes	Salade verte	Jambon Cru
Gratin de Choux -Fleur	Riz	Ravioli sauce Tomate	Poêlée de légumes	Ebly Saumon sauce Citron Epinard BIO	Semoule BIO	Tagliatelle
Colin à la Provencale	Veau Narengo	Fromage râpé	Jambon	Boulette d'Agneau		Lapin rotis à la moutarde
Laitage	Laitage	Dessert	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage BIO
Fruit de Saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit Saison	Pâtisserie

MENU DIABÉTIQUE

Feuilleté au Fromage	Celreis Remoulade	Carotte rapée Oeuf dur	Salade de P-de-Pates BIO	Macédoine de Légumes	Salade verte	Jambon Cru
Gratin de Choux - Fleur	Riz	Raviolis sce Tomates	Poellée de légumes	Ebly	Semoule BIO	Tagliatelle
Colin à la Provencale	Veau Narengo	Fromage rapé	Jambon	Saumon sce Citron Epinard BIO	Boulette d'Agneau	Lapin rotis à la moutarde
Laitage	Laitage	Dessert	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage BIO
Fruit de Saison	Fruit de saison	fruit de saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit Saison	Patisserie

MENUS

- Semaine n° 5 du 26 au 1 Fevrier 2026 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Maquereaux Gratin de Choux- Fleur BIO paupiette de Dinde Laitage Fruit de Saison	Salade Verte Pates BIO Bolognaise Fromage Rapé fruit de Saison	Salade de Riz BIO Petit Pois Omelette Laitage Fruit de saison	Salade de H-Vert Hachis Parmentier VBF Laitage Fruit de Saison	Macédoine de Légumes Paupiette de Saumon Laitage Fruit de Saison	Salade d'Ebly Carottes BIO Estragon Chipolatas Laitage Fruit Saison	Vol au Vent Poelée du Marché Pintade rotis Laitage Patisserie

MENU DIABÉTIQUE

Feuilleté au Fromage Gratin de Choux - Fleur Colin à la Provencal Laitage Fruit de Saison	Celreis Remoulade Riz Veau Narengo Laitage Fruit de saison	Carotte rapée Oeuf dur Raviolis sce Tomates Fromage rapé Dessert fruit de saison	Salade de P-de- Terre H-Vert persillé Rotis de Dinde Laitage Fruit de Saison	Macédoine de Légumes Ebly Saumon sce Citron Epinard Laitage Fruit de Saison	Rosette Semoule Daube Provencale Laitage Fruit Saison	Vol au Vent Poelée du Marché Pintade rotis Laitage Patisserie

MENUS

- Semaine n° 5 du 26 au 1 Fevrier 2026 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Feuilleté au Fromage Gratin de Choux - Fleur Colin à la Provencal	Salade Verte Pates Bolognaise	Salade de Riz Petit Pois Omelette	Salade de H-Vert Frite Steack Haché	Macédoine de Légumes Ebly Saumon sce Citron Epinard	Rosette Semoule Daube Provencale	Vol au Vent Poele du Marché Pintade rotis
Laitage Fruit de Saison	Fromage Rapé fruit de Saison	Laitage Fruit de saison	Laitage Fruit de Saison	Laitage Fruit de Saison	Laitage Fruit Saison	Laitage Patisserie
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Maquereaux Gratin de Choux- Fleur BIO paupiette de Dinde	Salade Verte Pates BIO Bolognaise	Salade de Riz BIO Petit Pois Omelette	Salade de H-Vert Hachis Parmentier VBF	Macédoine de Légumes Paupiette de Saumon	Salade d'Ebly Carottes BIO Estragon Chipolatas	Vol au Vent Poelée du Marché Pintade rotis
Laitage Fruit de Saison	Fromage Rapé fruit de Saison	Laitage Fruit de saison	Laitage Fruit de Saison	Laitage Fruit de Saison	Laitage Fruit Saison	Laitage Patisserie
Feuilleté au Fromage Gratin de Choux -	Celreis Remoulade Riz	Carotte rapée Oeuf Raviolis sce Tomates	Salade de P-de- H-Vert persillé	Macédoine de Ebly	Rosette Semoule	Vol au Vent Poele du Marché