







semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 05 JANV AU 09 JANV 2026	Salade de perles au thon Cordon bleu / Haricots Beurre ::: Galette des rois :::	Tartine Beurre de sardine Jambon braisé/Lentilles cuisinées Compote de pomme		Betteraves vinaigrette Omelette nature / Pâtes torsadées Iles flottantes	Piémontaise Sauté de poulet/Choux fleur BIO en gratin Petits suisses aux fruits
DU 12 JANV AU 16 JANV 2026	Salade de pâtes au cervelas Filet de poisson pané sauce tartare Majon / Epinards BIO béchamel Crème dessert au caramel	Surimi en salade Sauté de porc / boulgour tandoori Emmental / Clémentine		Tartine beurre de pâté de foie Escalope de dinde / Julienne de légumes BIO Riz au lait Maison	Céleri rémoulade Paupiette de veau / Pommes noisette Entremet chocolat BIO au lait BIO
DU 19 JANV AU 23 JANV 2026	Jambon macédoine Blanquette de dinde sauce crème /Riz Mousse au chocolat	Salade de riz niçois Steak haché/haricots verts yaourt aromatisé		Duo de saucissons steak de poulet sauce tomate/semoule Mimolette / cocktail de fruits	taboulé Pavé fromager/Pâtes entremet caramel speculos
DU 26 JANV AU 30 JANV 2026	Coquillettes au fromage Chunk de poulet / Purée aux trois légumes Crème dessert praliné	Betterave mimosa Saucisse de Toulouse/Frites Liégeois vanille/caramel		Carottes vinaigrette au cumin Couscous/ poulet/merguez Gâteau aux amandes et au miel	Salade Strasbourgeoise Cœur de merlu / Trio de légumes BIO Petit suisse sucré
DU 02 FEV AU 06 FEV 2026	Céleri au thon Hachis parmentier/Salade verte ::: Crêpe chandeleur :::	Salade de mini pâtes emmental et jambon Chinolatas de dinde / Carottes BIO Entremet au caramel		Potage de légumes Maison Omelette nature / Pâtes torsadées Mousse crème brûlée	Piémontaise Dos de colin / Brocolis BIO en gratin Mimolette / pommes
DU 09 FEV AU 13 FEV 2026	Friand au fromage Kefta de boeuf/Purée aux trois légumes Entremet vanille BIO au lait BIO	Macédoine de légumes Cassoulet Maison Pommes cubes caramel et chantilly		Salade de coquillettes au cervelas Colin meunière/Duo de carottes Crème dessert au chocolat	Salade coleslaw Paupiette de dinde/Pomme de terre persillées Pudding Maison
     	<p>La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.</p> <p><b>Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)</b>  <b>Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)</b>  <b>Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)</b>  <b>Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)</b>  <b>Produits sucrés = (rose)</b>  <b>Plat végétarien= (violet)</b></p> <p>Les menus sont élaborés en fonction des saisons.  Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.  Le fromage et les fruits sont à disposition tous les jours</p>				



