



Sem. 2 - 05/01/2026 au 11/01/2026

**Sens &
cuisine**
LUNDI**MARDI****MERCREDI****JEUDI** **VENDREDI****Entrée**Bolée de betteraves
vinaigretteJulienne de carottes
vinaigrette au mielSalade de perles à la
grecquePotage cultivateur de
légumes fraisTarte du chef au
chèvre**Plat**Tortilla fraîche au
fromagePièce de veau hachée
au jusAiles de poulet Tex-
Mex (Wings)Sauté de boeuf à la
tomateFilet de poisson
meunière*Option Sans Porc**Pané de blé, fromage et épinards***Accompagnement**Pomme de terre
sautées à l'ail doux

Potiron frais rôti

Haricots beurre en
persillade

Blé créole

Fondue d'épinard à la
crème**Laitage**

Cabrette

Gouda

Brie

Edam

Saint Nectaire

Dessert

Fruits frais de saison

Galette des rois

Liegeois vanille

Crème renversée de
la maisonSalade de fruits frais
du moment*Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.*



Sem. 3 - 12/01/2026 au 18/01/2026


**LUNDI****MARDI****MERCREDI****JEUDI** **VENDREDI****Entrée**

velouté de potiron

Caviar de lentilles du chef

Julienne de céleri
rave frais en
rémouladeBolée d'endives aux
pommes fraîchesSalade de pommes
de terres en ravigote**Plat**Lasagnes bolognaise
de la maison

Nuggets fromage

Emincé de porc sauce
moutardeSauté de veau aux
olivesFilet de lieu sauce
beurre blanc*Option Sans Porc**Calamars à l'armoricaine***Accompagnement**Julienne de légumes
fraisCarottes fraîches en
persilladeSemoule à l'huile
d'olive

Blé pilaf

Haricots verts en
persillade**Laitage**

Bonbel

Petit fromage fondu

Gouda

Tomme blanche

Brie

Dessert

Fruits frais de saison

Entremet vanille

Compote pomme
pêcheFromage blanc au
caramel beurre salé

Fruits frais de saison

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.



Sem. 4 - 19/01/2026 au 25/01/2026

**Sens &
cuisine**

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Bolée de betteraves vinaigrette	Quiche du chef au fromage de la maison (entree)	Mirepoix de légumes frais et son crémeux de moutarde	Batavia aux avocats	Julienne de carottes vinaigrette balsamique
Plat	Dahl de lentilles	Pièce de veau hachée aux échalotes	Pièce de rôti de porc frais braisée	Sauté de boeuf aux oignons	Marmite de poisson aux petits légumes frais (crevettes, colin, légumes frais) sauce Nantua
<i>Option Sans P orc</i>			<i>Omelette fraîche de notre chef au fromage</i>		
Accompagnement	Riz pilaf	Dés de butternut aux épices douces	Haricots plats en persillade	Brocolis en persillade	Macaronis au beurre demi-sel
Laitage	Gouda	Camembert	Tomme noire	Bûche de chèvre	Edam
Dessert	Flan nappé caramel	Fruits frais de saison	Semoule au lait de coco de la maison	Gâteau marbré maison	Fruits frais de saison

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.



Sem. 5 - 26/01/2026 au 01/02/2026

**Sens &
cuisine**
LUNDI**MARDI****MERCREDI****JEUDI****VENDREDI****Entrée**

Taboulé oriental à la menthe

Duo de carottes et celeri vinaigrette

Chou chinois vinaigrette au soja

Pizza de la maison au chorizo

Salade fraîche croquante aux dés de mimolette

*Option Sans Porc**Salade d'agrumes du Chef***Plat**

Jambon grillé au jus

Tortilla aux pommes de terre fraîches

Rougail saucisse de la maison

Pièce de rôti de bœuf au jus

Lasagnes de saumon de la maison

*Option Sans Porc**Filet de colin façon marinière**Nuggets de blé***Accompagnement**

Gratin de chou fleur béchamel

Écrasé de pommes de terre fraîches de la maison

Riz pilaf

Bâtonnets de Carottes fraîches braisées

Pommes noisettes

Laitage

Chavroux

Tomme grise

Petit fromage frais

Emmental

Tomme blanche

Dessert

Fruits frais de saison

Ile flottante

Liegeois au chocolat

Fruits frais de saison

Compote tous fruits

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.



Sem. 6 - 02/02/2026 au 08/02/2026

**Sens &
cuisine**
LUNDI**MARDI****MERCREDI****JEUDI** **VENDREDI****Entrée**

Timbale de céréales

Œufs durs mimosa

Salade de riz façon
niçoiseJulienne de carottes
vinaigrette
balsamiqueSalade de haricots
rouges façon
mexicaine (maïs,
poivrons, paprika)**Plat**Filet de colin sauce
nantuaGalette sarrasin au
jambon blanc et
fromage

Nuggets de blé

La blanquette de veau
de la mère BrazierFilet de poisson
meunière sauce
tartare*Option Sans Porc**Omelette fraîche***Accompagnement**Haricots beurre en
persillade

Salade verte fraîche

Petits pois braisés

Riz créole

Julienne de légumes
frais**Laitage**

Kiri

Edam

Brie

Gouda

Saint Nectaire

Dessert

Fruits frais de saison

Crêpes au sucre

Novly chocolat

Fruits frais de saison

Crème dessert vanille

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.