



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

**Sens &
cuisine**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Timbale de céréales	Oeufs durs mimosa	Salade de riz façon niçoise	Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Salade de haricots rouges façon mexicaine (maïs, poivrons, paprika)
Plat	Filet de colin sauce nantua	Galette sarrasin au jambon blanc et fromage	Nuggets de blé	La blanquette de veau de la mère Brazier	Filet 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.

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 9 - 23/02/2026 au 01/03/2026

**Sens &
Cuisine**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Bolée de concombre vinaigrette	Julienne de céleri rave frais en rémoulade	Salade de riz à la grecque (féta AOP et olives noires)	Batavia aux pommes et au chèvre
Plat	Pièce de rôti de porc frais braisée	Escalope viennoise	Ragoût d'agneau à la bière & aux carottes	Dahl de lentilles corail et patates douces fraîches rôties	Dos de colin à l'armoricaine
Option Sans Porc	Pané croustillant au fromage		Calamars à l'armoricaine		
Accompagnement	Mijoté de flageolet de la maison	Petits pois à la française	Semoule à l'huile d'olive	Brocolis en persillade	Penne au beurre demi-sel
Laitage	Saint Nectaire	Gouda	Tomme noire	Camembert	Edam
Dessert	Fruits frais de saison	Semoule au lait vanille	Salade de fruits frais du moment	Fruits frais de saison	Crème dessert praliné

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

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 10 - 02/03/2026 au 08/03/2026

**Sens &
Cuisine**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe dorée à l'emmental	Julienne de carottes vinaigrette au miel	Houmous de betteraves de la maison	Radis et micro beurre	Salade de pommes de terres fraîches, persil & olives noires
Plat	Emincés de boeuf sauce barbecue	Lasagnes de la mer du chef	Blanc de poulet mariné	Croziflette du chef	Filet de poisson meunière
Option Sans Porc			Nuggets de blé & ketchup maison	Pané croustillant au fromage	
Accompagnement	Duo de haricots verts et beurre en persillade	Salade verte fraîche	Poêlée de butternut	Salade verte fraîche	Fondue d'épinard à la crème
Laitage	Mimolette	Brie	Emmental	Petit suisse nature (en fromage)	Petit fromage frais ail et fines herbes
Dessert	Fruits frais de saison	Oeufs au lait façon grand-mère	Novly chocolat	Gateau moelleux de notre chef à l'orange	Fruits frais de saison

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

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 11 - 09/03/2026 au 15/03/2026

**Sens &
cuisine**

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Julienne de chou blanc et carottes fraîches façon coleslaw	Œufs durs mimosa	Asperges sauce mousseline	Radis croq'sel	Mousse de foie et ses condiments
Option Sans Porc			Batavia aux noix et dès de fromage		
Plat	Boulettes de boeuf à la tomate	Pané croustillant au fromage	Pièce de rôti de porc frais braisée	Sauté de veau aux olives	Filet de lieu sauce nantua
Option Sans Porc			Filet de poisson meunière		
Accompagnement	Riz créole	Haricots plats en persillade	Mijoté d'haricots blancs façon grand-mère	Jeunes carottes fraîches braisées	Coquillettes au beurre
Laitage	Bonbel	Bûche de chèvre	Edam	Tomme blanche	Brie
Dessert	Liegeois au chocolat	Fruits frais de saison	Compote pomme fraise	brioche façon pain perdu	Salade de fruits frais du moment

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

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 12 - 16/03/2026 au 22/03/2026

**Sens &
cuisine**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Entrée	Bolée de betteraves vinaigrette aillée	Salade de blé façon strasbourgeoise	Duo d'endives et feuilles de chêne aux oeufs durs	Bolée de concombre à la menthe	Taboulé libanais de notre chef
Option Sans Porc		Julienne de céleri rave frais en rémoulade			
Plat	Paleron de boeuf braisé	Pièce de veau hachée au jus	Jambon grillé sauce miel	Bolognaise végétale	Fish and chip's et sa sauce tartare maison
Option Sans Porc			Pané de blé, fromage et épinards		
Accompagnement	Pommes de terre fraîches façon boulangère	Petits pois à la française	Courgettes fraîches sautées en persillade	Penne rigate	Haricots verts en persillade
Laitage	Petit fromage au noix	Emmental	Tomme noire	Bûche du Pilat	Edam
Dessert	Poire au sirop	Fruits frais de saison	Coupe de pêche au sirop	flan pâtissier de la maison	Fruits frais de saison

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

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 13 - 23/03/2026 au 29/03/2026

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

Feuilleté Hot Dog

Bolée de lentilles à la
coriandreBolée d'artichauts,
basilic & féta

Radis et micro beurre

Rillettes et ses
condiments*Option Sans Porc**Terrine de légumes frais et sa
mayonnaise aillé**Houmous et son toast***Plat**Sauté de veau au
paprika

Nuggets de blé

Boudin noir aux
oignons

Pièce de rôti de dinde

Dos de colin duguéré

*Option Sans Porc**Omelette fraîche***Accompagnement**

Semoule

Carottes fraîches
façon vichyÉcrasé de pommes
de terre fraîches de la
maison

Brocolis en persillade

Polenta crémeuse

Laitage

Tomme blanche

Petit fromage frais ail
et fines herbes

Chavroux

Mimolette

Petit fromage frais

Dessert

Liegeois vanille

Fruits frais de saison

Novly chocolat

Moelleux aux
carambars maison

Fruits frais de saison

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

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 14 - 30/03/2026 au 05/04/2026

**Sens &
Cuisine**

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Julienne de carottes fraîches et raisins secs	Cake du chef à l'emmental (Entrée)	Salade de pommes de terre à la méridionale	Bolée de concombre sauce bulgare
Plat	Chili sin carne	Emincés de boeuf sauce barbecue	Paupiette de veau à la crème	Filet de poulet mariné au soja	Marmite de colin et sa crème safranée
Accompagnement	Riz créole	Haricots verts en persillade	Courgettes sautées aux herbes	Mitonné de petits pois aux oignons	Gnocchi au beurre
Laitage	Saint Nectaire	Cabrette	Brie	Gouda	Camembert
Dessert	Fruits frais de saison	Pépinettes au lait vanillé	Fruits frais de saison	Nid de Pâques au chocolat de la maison	Salade de fruits frais du moment

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

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires