

Semaine 2 du 5 au 11 janvier 2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/12/2025

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	Potage M Taboulé aux agrumes Poitrine de porc farcie LVF M Riz au curry M Fromage Samos Fruit de saison	Potage M Saucisse sèche Pizza M Poêlée de légumes grillés M Moulé ail et fines herbes Crème dessert chocolat	Potage M Saucisson à l'ail Brochette orientale Blettes à la tomate M Fromage Cantal Compote	L U N D I
M A R D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade du pêcheur Sauté de dinde LVF M Salsifis M Fromage Saint Nectaire Mousse au café	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Tartare Tzatziki Pané de hoki Pâtes M Fromage Chanteneige Compote pomme banane	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Boudin Galabar Crêpe au jambon à la béchamel Pommes de terre vapeur M Fromage Camembert Fruit de saison	M A R D I
M E R C R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Betteraves au maïs M Filet de poulet citronné M Haricots plats M Fromage Rondelé nature Pâtisserie	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade coleslaw Cœur de Merlu blanc M Julienne de légumes Fromage Cantal Pâtisserie	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade Hawaïenne Cordon bleu Pommes paillasson Fromage Carré frais Pâtisserie	M A R D I
J E U D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Pâté breton Omelette au fromage M Boulgour M Fromage Tome blanche Fruit de saison	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade de tomates au basilic M Dos de colin Flan de courgettes BIO M Fromage Six de savoie Yaourt nature	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Maïs et soja en salade Andouillette grillée M Légumes cuisinés M Fromage Vache qui rit Compote pomme coing	J E U D I
V E N D R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade de blé aux légumes Pâtes à la carbonara (PC) M Fromage Gouda Crème dessert caramel	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Lentilles en salade M Tomato Fish Harcots beurre persillés BIO M Fromage Tartare nature Banane	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Saucisson sec Rôti de veau M Mélange de céréales M Moulé ail et fines herbes Crème dessert vanille	J E U D I
S A M E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Pâté basque Alouette de bœuf à la tomate M Choux de Bruxelles M Moulé ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Tartare de légumes du soleil Filet de merlu M Riz pilaff M Fromage Leerdammer Compote pomme framboise	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade coleslaw Tomate farcie (PC) Fromage Mini chèvre Compote de pomme	V E N D R E D I
D I M A N C H E	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Tartare de courgettes Tripes M Carottes à la ciboulette Fromage Galette des rois	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Sardine à l'huile Poisson citronné Purée de pommes de terre BIO M Laitage Galette des rois	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade tagliatelles et surimi Poulet sauce champignons M Haricots blancs M Compote Galette des rois	V E N D R E D I
TOTAL MENU A <input type="checkbox"/>		TOTAL MENU B <input type="checkbox"/>	TOTAL MENU C <input type="checkbox"/>	

M : Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet

Semaine 3 du 12 au 18 janvier 2025

Commune :

A remettre avant le 15/12/2025

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	Potage M Salade de riz niçoise M Civet de porc provençal LVF M Céleris M Fromage Saint Môret BIO Fruit de saison	Potage M Pâté ardennais Filet de lieu citronné M Ebly aux oignons et lardons M Fromage Moulé nature Yaourt nature	Potage M Céleri mayonnaise Pané de fromage à l'emmental Cœurs d'artichauts M Fromage Camembert Spécialité pomme cassis	L U N D I
M A R D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt aux fruits	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Fritons de porc Poisson tomate mozzarella M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Compote pomme pruneau	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade d'endives Chipolatas LVF Champignons sautés persillés M Fromage Moulé nature Yaourt vanille BIO	M A R D I
M E R C R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Tartare de courgettes Jambon grillé sauce au poivre M Carottes M Fromage Carré 1/2 sel BIO Pâtisserie	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Trio de légumes au jambon comté Poisson du jour Méli mélo céréales légumes secs M Fromage Saint Paulin Pâtisserie	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade de lentilles Steak tranché grillé LVF M Epinards à la crème BIO M Fromage Mini chèvre Pâtisserie	M A R D I
J E U D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Quiche lorraine Brochette dinde sauce basquaise M Pommes de terre rosty Fromage Tome noire Fruit de saison	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Carottes râpées BIO Saumonette sauce Bonne Femme M Trio de légumes M Fromage P'tit louis coque vache Mousse au chocolat noir BIO	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade Périgourdine Foie de veau M Riz sauce tomate M Fromage Saint Paulin Compote	J E U D I
V E N D R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Jambon blanc Œuf farci chimay M Salsifis au jus M Fromage Brebicrème Compote	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade grecque Poisson du jour Purée de petits pois M Fromage Cantal Yaourt aux fruits BIO	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade Parisienne Escalope de poulet rôtie LVF M Côtes de blettes poêlées M Fromage Moulé nature Yaourt nature	V E N D R E D I
S A M E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade de perles au saumon fumé Tarte aux trois fromages Piperade de légumes M Fromage Moulé nature Liégeois vanille caramel	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Colin froid mayonnaise Quenelles de brochet M Boulgours M Fromage Babybel Fruit de saison	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Andouille Cordon bleu Brunoise de légumes M Fromage Emmental Café liegeois	V E N D R E D I
D I M A N C H E	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Mousseron de canard Cannellonis (PC) Fromage Eclair au chocolat	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade Bombay Dos de colin Pommes de terre persillées M Laitage Eclair au chocolat	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade piémontaise poulet Rôti de dinde sauce forestière M Poêlée de légumes M Spécialité pomme pêche Eclair au chocolat	V E N D R E D I
TOTAL MENU A <input type="checkbox"/>		TOTAL MENU B <input type="checkbox"/>	TOTAL MENU C <input type="checkbox"/>	

M : Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet

Semaine 4 du 19 au 25 janvier 2026

Commune :

A remettre avant le 15/12/2025

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	Potage M Pâté de tête LVF Foie de veau LVF Boulgour aux poivrons M Fromage Cantafrais Compote pomme poire	Potage M Betteraves à l'échalotte Brandade de poissons (PC) Fromage Mini chavroux Fromage frais aux fruits	Potage M Salade Hawaïenne Saucisse de Toulouse LVF M Courgettes ail persil BIO M Fromage Edam Fromage frais aux fruits	L U N D I
M A R D I	Potage M Quiche tomate et chèvre Escalope de porc au poivre LVF M Poêlée de légumes méridionale M Fromage Babybel Crème dessert vanille BIO	Potage M Cervelas Filet de lieu noir M Pâtes papillons M Fromage Rondelé nature Compote de pomme	Potage M Carottes râpées BIO Andouillette grillée M Salsifis M Fromage Cantafrais Crème dessert chocolat BIO	M A R D I
M E R C R E D I	Potage M Pâté fritons Rôti de bœuf LVF M Pommes de terre persillées M Fromage Tartare nature Pâtisserie	Potage M Maïs et soja en salade Calamars à la romaine Choux fleur en gratin BIO M Fromage Tome blanche Pâtisserie	Potage M Salade Coleslaw Burger de poulet Brunoise de légumes M Fromage Camembert Pâtisserie	M A R D I
J E U D I	Potage M Museau de porc à la lyonnaise Boules d'agneau forestière M Haricots plats M Fromage Cantal Crème dessert café	Potage M Salade penne 5 légumes Filet de poisson à la provençale M Petits pois aux oignons BIO M Fromage Saint Bricet Mousse au citron	Potage M Tartare de légumes du soleil Omelette M Céleris aux petits légumes M Fromage Cantafrais Spécialité pomme pêche	J E U D I
V E N D R E D I	Potage M Céleri rémoulade Paupiette de lapin persillée M Carottes à la crème M Fromage Emmental Spécialité pomme cassis	Potage M Terrine fraîcheur Tagliatelles poivrons courgettes (PC) Fromage Bleu douceur Liégeois vanille caramel	Potage M Salade de pâtes et surimi Rôti de porc LVF M Fèves à l'ancienne M Fromage Tartare nature Liégeois chocolat	V E N D R E D I
S A M E D I	Potage M Salade Impériale M Œufs florentines épinards (PC) Fromage Boursin ail fines herbes Yaourt à la vanille BIO	Potage M Pâté en croute Filet de poisson à l'emmental M Riz au curry M Fromage Tome noire Compote pomme abricot	Potage M Salade du pêcheur Escalope milanaise M Julienne légumes et champignons M Fromage Saint Paulin Yaourt sucré	V E N D R E D I
D I M A N C H E	Potage M Saucisson sec rosette Couscous (PC) M Fromage Beignet aux pommes	Potage M Moules à la grecque Dos de colin aux câpres M Brocolis au jus BIO M Fruit de saison Beignet aux pommes	Potage M Salade de lentilles paysanne Poulet au lait de coco LVF M Pâtes au beurre M Laitage Beignet aux pommes	D I M A N C H E
TOTAL MENU A <input type="checkbox"/>		TOTAL MENU B <input type="checkbox"/>	TOTAL MENU C <input type="checkbox"/>	

[M](#) : Fabriqué Maison

[LVF](#): Labelisé Viande Française

(PC) : plat complet

Semaine 5 du 26/01 au 01/02/2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/12/2025

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	Potage M Betteraves en salade M Lasagnes provençales lentilles (PC) Fromage Gouda Compote pomme coing	Potage M Cœurs de palmier Filet de colin rôti M Purée de pommes de terre M Fromage Rondelé ail et fines herbes Yaourt saveur	Potage M Pâté de campagne au poivre vert Foie de veau M Haricots plats M Fromage Fondu Président Compote pomme coing	L U N D I
M A R D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade Grecque Boudin noir aux pommes LVF M Pommes de terre rissolées lardons M Fromage Mini chèvre Spécialité pomme fraise	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Saucisson sec Saumonette M Galettes de légumes Fromage Saint Bricet Chocolat liégeois	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade de blé aux légumes Cordon bleu Courgettes persillées M Fromage Saint Paulin Compote pomme banane	M A R D I
M E R C R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Tarte aux légumes Paupiette de lapin M Carottes au curry BIO M Fromage Samos Pâtisserie	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade Bombay Poisson pané Petits pois carottes BIO M Fromage Cantal Pâtisserie	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Céleri vinaigrette Saucisse LVF M Blettes à la lauragaise M Fromage Rondelé ail et fines herbes Pâtisserie	M A R D I
J E U D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Jambon blanc Chausson bolognaise Pâtes Pene Regate au beurre M Fromage Camembert Yaourt aromatisé BIO	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Tartare mini ratatouille Poisson tomate mozzarella M Brocolis M Fromage Société crème Fruit de saison	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade niçoise Paupiette volaille champignons M Poêlée de navets M Fromage Tome noire Fromage blanc nature	J E U D I
V E N D R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade de fonds d'artichauts Civet de porc LVF M Haricots verts persillés BIO M Fromage Cantal Yaourt aux fruits	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Saucisson à l'ail fumé Poisson du jour Riz sauce tomate M Fromage Rondelé ail et fines herbes Fromage blanc nature BIO	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade tomates basilic M Poulet basquaise LVF M Pommes de terre vapeur M Fromage Mini chavroux Spécialité pomme ananas	J E U D I
S A M E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade concombres ciboulette Croissant jambon fromage M Piperade de légumes M Fromage Edam Banane	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade Medina Colin lieu grenobloise M Pâtes Torti aux épinards M Fromage le Carré Président Yaourt sucré BIO	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade Coleslaw Omelette du soleil (PC) Fromage Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison	V E N D I
D I M A N C H E	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Terrine de saumon Choucroute (PC) Fromage Tarte au flan	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade aux poireaux Paupiette de saumon M Cœurs d'artichauts persillés M Laitage Tarte au flan	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Carottes râpées BIO Steak haché LVF Pommes sarladaises M Compote pomme prunéau Tarte au flan	D I M A N C H E
TOTAL MENU A <input type="checkbox"/>		TOTAL MENU B <input type="checkbox"/>	TOTAL MENU C <input type="checkbox"/>	

M : Fabriqué Maison

LVF: Labelisé Viande Française

(PC) : plat complet