

Semaine 6 du 2 au 8 février 2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/01/2026

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le	
L U N D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Mortadelle Poulet sauté sauce chasseur M Flan de courgettes M Fromage Rondelé nature Compote de pomme	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Betteraves à l'échalotte M Filet de colin sauce crème M Petits légumes M Fromage Gouda Bulgy nature	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Choux fleur en salade BIO M Tortellonis aux fromages (PC) Vache qui rit Compote pomme cassis	L U N D I	
M A R D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Pâté de tête LVF Raviolis au bœuf (PC) Fromage Chanteneige Novly chocolat	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Carottes râpées BIO Pavé de dorade aux épices M Haricots beurre M Fromage Tome blanche Compote pomme pruneau	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M 1/2 lune champignons cèpes Brochette de volaille en sauce M Salsifis persillés M Fromage Croq lait Compote pomme pruneau	M A R D I	
M E R C R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade de pois chiches Saucisse LVF M Lentilles M Fromage Emmental Pâtisserie	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salami danois Poisson à la bordelaise Gratin de céleris M Camembert Pâtisserie	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade Strasbourgeoise Œuf à la béchamel M Carottes au cumin BIO M Fromage Mini chavroux Pâtisserie	M E R C R E D I	
J E U D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Céleri mayonnaise Jambon grillé sauce moutarde M Riz pilaff M Fromage Fraidou Fruit de saison	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Pâté de campagne Filet de merlu citronné M Epinards BIO M Fromage Leerdammer Yaourt brassé BIO	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Tartare de tomates Blanquette de veau LVF M Pommes de terre vapeur M Vache qui rit Yaourt pulpe nature	J E U D I	
V E N D R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade piémontaise Paupiette de lapin M Choux fleur persillés M Vache qui rit Crème dessert praliné	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade de quinoa aux légumes Pâtes aux poissons (PC) M Fromage Cantal Compote de poire	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade de concombres Escalope viennoise M Brocolis aux oignons M Fromage Saint Paulin Crème dessert chocolat BIO	V E N D R E D I	
S A M E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Brocolis mimosa BIO M Cervelas alsacien Polenta au parmesan M Tartare ail et fines herbes Compote pomme pêche	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Rillette du Mans Poisson aux amandes Gratin dauphinois M Fromage Bleu douceur Mousse au chocolat au lait	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Betteraves au maïs M Salmis de pintade rôti M Ratatouille BIO M Fromage Rondelé nature Compote de pomme	S A M E D I	
D I M A N C H E	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M 1/2 poireaux vinaigrette Chili con carne (PC) M Fromage Crêpe	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Taboulé aux raisins Steak de thon basquaise M Céleris M Laitage Crêpe	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Pâté de campagne Steak haché sauce au poivre M Eby aux petits légumes M Banane Crêpe	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 7 du 9 au 15 février 2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/01/2026

L U N D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	L U N D I
	Potage M Macédoine de légumes mayo M Saucisse LVF M Haricots verts sautés M BIO Fromage Carré Président Compote pomme abricot	Potage M Chorizo Gratin de fruits de mer M Piperade de légumes M BIO Fromage Brebicrème Flan nappé caramel	Potage M Salade Niçoise Poulet persillé M Riz créole M Fromage Société crème Fruit de saison	
M A R D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	M A R D I
	Potage M Champignons à la grecque Cannellonis (PC) M Fromage Kiri Novly vanille	Potage M Salade de fonds d'artichauts M Tomato fish M Poêlée Campagnarde M Fromage Saint Nectaire Fruit de saison	Potage M Fritons de porc Quiche M Lentilles M Fromage Rondelé ail et fines herbes Novly chocolat	
M E R C R E D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	M A R D I
	Potage M Salade de lentilles corail Paupiette de veau M Julienne de légumes M Fromage Saint Paulin Pâtisserie	Potage M Pizza M Filet poisson crème oignons M Pommes Campagnardes Fromage Samos Pâtisserie	Potage M Salade Marco Polo Boudin noir Choux de Bruxelles M Fromage Tome blanche Pâtisserie	
J E U D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	J E U D I
	Potage M Céleri Brochette de dinde sauce colorado Pommes de terre rosty Fromage Gouda BIO Compote	Potage M Pâté de campagne Poisson du jour Salsifis M Fromage Carré Président Yaourt sucré	Potage M Salade Parisienne Croissant jambon fromage M Petits pois M Fromage Bleu douceur Compote	
V E N D E D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	V E N D E D I
	Potage M Salade Medina Cassoulet saucisse (PC) M Fromage P'tit louis coque vache Yaourt sucré BIO	Potage M Salade de pâtes au Gaspacho Calamars à la romaine Carottes persillées M Fromage Cantal Fruit de saison	Potage M Saucisson Burger de poulet Poêlée de petits légumes M Fromage Rondelé noix Yaourt nature	
S A M E D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	V E N D E D I
	Potage M Salade piémontaise Omelette au fromage M Brocolis aux oignons M Fromage Emmental Compote pomme pêche	Potage M Betteraves à l'échalotte M Dos de colin M Coquillettes au beurre M Fromage Mini chèvre Yaourt à la banane BIO	Potage M Pâté forestier Foie de veau LVF M Pommes de terre vapeur M Fromage Samos Yaourt arôme fruit	
D I M A N C H E	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	V E N D E D I
	Potage M Carottes râpées BIO Paëlla valencienne (PC) M Fromage Donuts chocolat	Potage M 1/2 pamplemousse Filet de poisson meunière M Boulgour aux poivrons M Laitage Donuts chocolat	Potage M Pâté de tête persillé Palette de porc provençale Trio de légumes M Compote pomme fraise Donuts chocolat	
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 8 du 16 au 22 février 2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/01/2026

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Taboulé aux agrumes Poitrine de porc farcie LVF M Riz au curry M Fromage Samos Fruit de saison	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Saucisse sèche Pizza M Poêlée de légumes grillés M Moulé ail et fines herbes Crème dessert chocolat	MENU C <input type="checkbox"/> 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 Pommes paillasson 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 Haricots plats M 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 Haricots 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 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 Gâteau basque	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Sardine à l'huile Poisson citronné Purée de pommes de terre BIO M Laitage Gâteau basque	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade tagliatelles et surimi Poulet sauce champignons M Haricots blancs M Compote Gâteau basque	V E N 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 9 du 23 février au 01 mars 2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/01/2026

L U N D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	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 Compote pomme cassis	
M A R D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	M A R D I
Potage M Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt aux fruits	Potage M Fritons de porc Poisson tomate mozzarella M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Compote pomme pruneau	Potage M Salade d'endives Chipolatas LVF Champignons sautés persillés M Fromage Moulé nature Yaourt vanille BIO		
MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>		
Potage M Tartare de courgettes Jambon grillé sauce au poivre M Carottes M Fromage Carré 1/2 sel BIO Pâtisserie	Potage M Trio de légumes au jambon comté Poisson du jour Méli mélo céréales légumes secs M Fromage Saint Paulin Pâtisserie	Potage M Salade de lentilles Steak tranché grillé LVF M Epinards à la crème BIO M Fromage Mini chèvre Pâtisserie		
J E U D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	J E U D I
Potage M Quiche lorraine Brochette dinde sauce basquaise M Pommes de terre rosty Fromage Tome noire Fruit de saison	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	Potage M Salade Périgourdine Foie de veau M Riz sauce tomate M Fromage Saint Paulin Compote		
MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>		
Potage M Jambon blanc Œuf farci chimay M Salsifis au jus M Fromage Brebicrème Compote	Potage M Salade grecque Poisson du jour Purée de petits pois M Fromage Cantal Yaourt aux fruits BIO	Potage M Salade Parisienne Escalope de poulet rôti LVF M Côtes de blettes poêlées M Fromage Moulé nature Yaourt nature		
S A M E D I	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	V E N D R E D I
Potage M Salade de perles au saumon fumé Tarte aux trois fromages Piperade de légumes M Fromage Moulé nature Liégeois vanille caramel	Potage M Colin froid mayonnaise Quenelles de brochet M Boulgours M Fromage Babybel Fruit de saison	Potage M Andouille Cordon bleu Brunoise de légumes M Fromage Emmental Café liegeois		
MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>		
Potage M Mousseron de canard Cannellonis (PC)	Potage M Salade Bombay Dos de colin Pommes de terre persillées M Laitage Millefeuille	Potage M Salade piémontaise poulet Rôti de dinde sauce forestière M Poêlée de légumes M Compote pomme pêche Millefeuille		
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"/>	V E N D R E D I

M : Fabriqué Maison

LVF: Labelisé Viande Française

(PC) : plat complet