

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 janvier	Betteraves vinaigrette 	Potage de légumes	Salade du Chef (salade verte, jambon et croûtons)	Chou blanc vinaigrette	Saucisson sec
	Boulettes de bœuf 	Coquillettes aux légumes 	Cordon bleu	Rôti de porc 	Filet de colin sauce au beurre blanc
	Frites	et emmental râpé	Petits pois 	Fromage	Lentilles 
	Fromage 	Petit suisse sucré	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote de fruits 	Compote de fruits	Entremets au chocolat	Galette des rois à la frangipane 	Fruit de saison 
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Taboulé	Salade verte et croûtons	Carottes râpées vinaigrette	Salade de haricots verts 	Feuilleté au fromage
	Sauté de volaille	Merlu sauce citronnée	Porc sauce charcutière 	Quiche au fromage et poireaux	Emincé de dinde 
	Carottes sautées	Chou-fleur 	Blé 	Salade verte	Brocolis 
	Fromage	Fromage 	Petit suisse	Fromage blanc 	Fromage
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de blé au thon 	Salade d'endives aux noix	Crêpe au fromage	Salade de lentilles	Rillettes
	Emincé de porc au curry 	Blanquette de volaille 	Boulettes de bœuf à la tomate	Spaghettis aux légumes 	Dos de colin à l'oseille
	Haricots beurre	Semoule 	Carottes vichy 	Salade verte	Brocolis béchamel au lait BIO 
	Fromage	Fromage 	Petit suisse	Fromage	Fromage
Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Céleri vinaigrette	Potage de légumes et fromage râpé	Taboulé	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette
	Emincé de dinde au curry 	Gratin de poisson	Sauté de volaille à la crème 	Spaghettis aux légumes 	Œufs durs
	Pâtes 	Gratin de patate douce	Chou-fleur béchamel	Saveurs des montagnes	Epinards sauce blanche 
	Fromage	Petit suisse	Fromage 	Flan au caramel	Fromage 



Viandes françaises



Roi rose



Produit local



Saveurs des montagnes

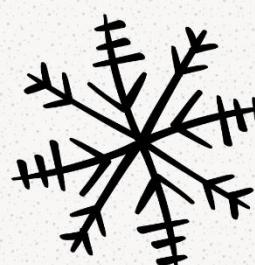
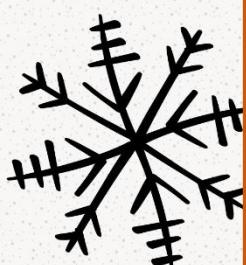
Jeudi 29 janvier 2026

Potage montagnard

Tartiflette
Salade verte

Fromage

Tarte aux poires



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 février</i>	Carottes râpées au citron  Filet de lieu au beurre citronné Pommes de terre vapeur Fromage Compote de fruits	Salade composée Quiche lorraine au lait bio  Salade verte Fromage  Fruit de saison	Taboulé  Sauté de porc  Petits pois  Fromage Yaourt	Tarte au fromage Œufs durs à la florentine Epinards Petit suisse Fruit de saison 	Crudités sauce fromage blanc Escalope de volaille au paprika  Riz  Fromage Fruit de saison
<i>Semaine du 09 au 13 février</i>	Lundi Rillettes Dos de poisson au beurre blanc Duo de légumes  Fromage Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien Potage de légumes Quiche aux légumes Salade verte  Yaourt Salade de fruits	Mercredi  Salade de pâtes Rôti de porc au jus  Carottes sautées  Fromage  Crème dessert	Jeudi Repas à thème Saveurs d'Asie 	Vendredi Chou rouge vinaigrette Steak haché  Frites Fromage  Compote de fruits
<i>Semaine du 16 au 20 février</i>	Lundi – Repas végétarien Pizza au fromage Omelette aux fines herbes Carottes braisées  Yaourt Fruit de saison	Mardi Céleri rémoulade Filet de lieu aux amandes Haricots verts persillés  Fromage Beignet de Mardi gras	Mercredi Carottes râpées vinaigrette  Paupiette de veau Pommes de terre sautées Fromage Salade de fruits frais	Jeudi Velouté Dubarry (chou-fleur) Lasagnes à la bolognaise  Salade verte  Fromage  Fruit de saison	Vendredi Radis Escalope de porc à la crème  Lentilles Fromage Entremets au lait bio 
<i>Centre de loisirs</i>				VACANCES SCOLAIRES 	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 mars</i>	Charcuterie Colin à la nantaise Purée de légumes  Fromage Corbeille de fruits	Endives et jambon Emincé de dinde aux épices  Duo de légumes  Fromage  Moelleux au chocolat	Chou rouge vinaigrette Boeuf  Pommes de terre vapeur  Fromage Crème dessert à la vanille	Potage de légumes Pizza au fromage Salade verte  Petit suisse Salade d'agrumes à la menthe	Céleri rémoulade Rôti de porc au jus  Lentilles  Fromage Yaourt nature sucré



Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Nems

Filet de poulet laqué



Riz



Fromage

Flan aux litchis

Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de riz	Champignons à la crème	Salade de crudités	Repas à thème	Potage de légumes
	Boulettes de bœuf	Croque-monsieur	Poulet rôti au jus 	Carnaval gourmand	Tajine végétarien (légumes et pois chiches)
	Epinards	Salade verte 	Petits pois 		Semoule
	Fromage	Fromage 	Fromage		Petit suisse
	Fromage blanc 	Liégeois	Fruit de saison		Fruit de saison 
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de crudités	Salade de pâtes aux petits légumes	Salade verte et maïs
	Emincé de dinde 	Tarte aux carottes et Boursin	Steak haché 	Médaillon de merlu sauce verdurette	Chipolatas
	Potatoes	Salade verte 	Blé 	Brocolis béchamel	Carottes sautées 
	Fromage 	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Fruit de saison 	Compote de fruits	Pot de crème à la vanille 	Gâteau au yaourt
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs et poivron)	Salade de riz 	Salade verte, croûtons et maïs	Salade de pommes de terre 	Taboulé
	Farfalles à la tomate et emmental	Emincé de volaille 	Saucisse fumée	Cordon bleu	Filet de colin meunière
	Salade verte 	Haricots beurre	Lentilles 	Duo de légumes	Epinards
	Fromage	Fromage	Fromage 	Fromage 	Fromage
	Crème dessert au caramel	Compote de fruits	Panna cotta	Salade de fruits frais	Fruit de saison 



Carnaval gourmand

Jeudi 12 mars 2026

Salade Rio
(carottes, maïs et betteraves)

Beignets de calamars
Frites

Fromage



Beignet à la framboise

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 03 avril	Betteraves vinaigrette 	Salade de crudités Tortilla de pommes de terre Salade verte Fromage  Fruit de saison 	Crêpe au fromage Gratin de poisson Brocolis  Fromage blanc Fruit de saison	Repas à thème Magie du chocolat	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de bœuf Navets glacés et pommes de terre Fromage Clafoutis au lait bio 
	Croque-Monsieur				
	Salade verte	Salade verte			
	Fromage	Fromage 			
	Glace	Fruit de saison 			
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi 	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi 
	Férié	Salade de riz  Steak haché sauce tomate  Brocolis Fromage  Compote de fruits	Chou rouge vinaigrette Lasagnes aux légumes gratinées Salade verte  Fromage Entremets au lait bio 	Salade de maïs Rôti de dinde à la paysanne  Pâtes  Fromage Yaourt aromatisé	Salade de crudités Filet de poisson beurre blanc Riz  Fromage Fruit de saison
Semaine du 13 au 17 avril Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Feuilleté au fromage Chipolatas Carottes persillés  Fromage Fruit de saison 	Rillettes Haut de cuisse de poulet  Courgettes poêlées Petit suisse Fruit de saison 	Salade mêlée et croûtons Bœuf Marengo  Petits pois Fromage Tarte aux fruits	Tomates vinaigrette Dos de lieu au citron Pâtes  Fromage  Compote de fruits	Salade de crudités Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule  Fromage Fruit de saison

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Salade de crudités Merguez Semoule  Fromage Entremets au caramel	Œuf mayonnaise Mijoté de lentilles, pommes de terre et petits pois  Fromage  Compote de fruits	Céleri râpé vinaigrette Emincé de porc basquaise  Haricots verts  Fromage Gâteau au chocolat	Pâté de campagne Filet de poisson à la tomate Pommes de terre vapeur Fromage Corbeille de fruits 	Férié



Viandes françaises Port de Bourgogne



Roi rose



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Produit local

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Salade de crudités
vinaigrette au chocolat

Filet de poulet sauce chocolat



Riz

Fromage

Moelleux au chocolat