

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

05/01/2026

06/01/2026

07/01/2026

08/01/2026

09/01/2026

<p>CAROTTES RAPEES CE2</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>CERVELAS ECHALOTE</p> <p>MACÉDOINE CE2 VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>AIGUILLETES FRAÎCHES LR</p> <p>DE POULET SAUCE TOMATE</p> <p>PALET VEGETALE SAUCE PROVENCALE</p> <p>CUBE DE COLIN SAUCE NANTUA</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>COOKIE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>CONCOMBRE BIO</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE LENTILLES ET ÉCHALOTE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU LR IGP</p> <p>ROMARIN</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN AUX HERBES</p> <p>RIZ PILAF IGP</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>DONUTS</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT BIO</p> <p>COMPOTE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>SALADE VERTE AUX DES D'EMMENTAL</p> <p>TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE ET THON</p> <p>JAMBON DE DINDE ET BEURRE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU</p> <p>SAUCE FAÇON TAJINE</p> <p>FILET DE LIEU</p> <p>SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>BOULETTES DE SOJA</p> <p>SAUCE FAÇON TAJINE</p> <p>BOULGOUR À LA TOMATE</p> <p>LÉGUMES FRAIS TAJINE</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>PÊCHES AUX AMANDES</p> <p>GÉLIFIÉ VANILLE</p> <p>TARTE NORMANDE</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS</p>	<p>ROSETTE ET CORNICHON</p> <p>ICEBERG AU MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>NUGGETS DE BLÉ</p> <p>AILE DE RAIE AUX CAPRES</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>Frites</p> <p>COURGETTES FRAÎCHES</p> <p>EN GRATIN</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>MUFFIN VANILLE PÉPITES CHOCOLAT</p> <p>COMPOTE</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>BETTERAVES BIO</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>BACON ET CORNICHON</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>FILET DE COLIN</p> <p>SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>ET POIS CHICHES</p> <p>À LA MAROCAINE</p> <p>SAUTÉ DE PORC IGP BBC</p> <p>AUX OLIVES</p> <p>MÉLANGE 5 CÉRÉALES</p> <p>CHOUX-FLEURS BIO PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>GALETTE ROYALE</p> <p>GALETTE DES ROIS</p> <p>MOUSSE COCO</p> <p>POMME SAUCE CARAMEL</p> <p>DESSERT BAR</p>
--	--	---	--	--

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

12/01/2026

13/01/2026

14/01/2026

15/01/2026

16/01/2026

<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON</p> <p>CRÔUTA BLANC AUX SÈSAMES</p> <p>VINAIGRETTE SUCRÉ</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>SAUTÉ DE POULET LR</p> <p>SAUCE CRÈME</p> <p>NUGGETS DE BLÉ</p> <p>QUENELLES DE BROCHET</p> <p>SAUCE AUREORE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FERME DE VILTAÏN + SUCRE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>ENDIVES ET NOIX</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF BIO</p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE</p> <p>ET CITRON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BROCOLIS BIO</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> <p>TARTE CHOCOLAT</p> <p>ANANAS AU SIROP</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>CERVELAS ECHALOTE</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>SALADE DE PÂTES ET SURIMI</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS CE2</p> <p>TRAVERS DE PORC</p> <p>FILET DE HOKI</p> <p>SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>FALAFELS</p> <p>POMMES DE TERRE AU FOUR</p> <p>EPINARDS BIO AU BEURRE</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>ÉCLAIR A LA VANILLE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT BIO</p> <p>ABRICOT AU SIROP</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS</p>	<p>CHIFFONNADÉ ICEBERG</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>SALAMI ET CORNICHON</p> <p>SALADE DE CŒUR DE PALMIER ET MAÏS</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>ROULÉ AU FROMAGE</p> <p>FILET DE SAUMON</p> <p>SAUCE BASILIC</p> <p>COLOMBO DE PORC</p> <p>RATATOUILLE FRAÎCHE</p> <p>TORTIS HVE AU BEURRE</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>TARTE FLAN DU CHEF</p> <p>COMPOTE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>CONCOMBRE BIO À LA CRÈME</p> <p>MORTADELLE ET CORNICHON</p> <p>POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>BRANDADE DE COLIN</p> <p>BOULETTES DE VEAU</p> <p>SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>BOULETTES DE VEAU</p> <p>SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>JULIENNE DE LÉGUMES BIO</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>TROPÉZIENNE</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p> <p>DESSERT BAR</p>
---	---	--	---	---

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

19/01/2026

20/01/2026

21/01/2026

22/01/2026

23/01/2026

CHOUX ROUGE VIANIGRETTE COPPA ET CORNICHON TABOULÉ SALADE BAR ET POTAGE PALET VÉGÉTALE SAUCE PROVENCALE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TOMATE AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES PENNE BIO COURGETTE BIO À L'AIL FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES CRÊPE AU SUCRE MOUSSE AU CHOCOLAT BIO FRUIT DE SAISON BIO DESSERT BAR	CHIFFONNADE D'ICEBERG ET MAÏS VINAIGRETTE SALADE DE PERLES LÉGUMIÈRE PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON SALADE BAR ET POTAGE TARTIFLETTE TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE FILET DE COLIN SAUCE CATALANE CAROTTES BIO PERSILLÉES POMMES VAPEUR CE2 FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES CHOU À LA CRÈME SALADE DE FRUITS FRAIS ÎLE FLOTTANTE DESSERT BAR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SALADE VERTE ET DES DE JAMBON DE PORC CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL TOAST AU BRIE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON FLAN DE BROCOLIS BIO FRITES RATATOUILLE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES TARTE CITRON MERINGUEE COMPOTE DE POMMES LIÉGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	POMMES DE TERRE ET HARENG CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON ŒUFS DURS MAYONNAISE SALADE BAR ET POTAGE SAUTÉ DE VEAU LR IGP SAUCE NAVARIN NUGGETS DE BLÉ NUGGETS DE POISSON ET CITRON POMMES NOISETTE TRIO DE LÉGUMES FRAIS FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES COOKIE ENTREMETS PISTACHE COMPOTE POMME ABRICOT DESSERT BAR	BACON ET CORNICHON ENDIVES CE2 MIMOLETTE BETTERAVES BIO MIMOSA SALADE BAR ET POTAGE FRICASSÉE DE POISSON SAUCE CITRON BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE SAUTÉ DE PORC IGP BBC SAUCE CHARCUTIÈRE BLÉ BIO PILAF FONDUE DE POIREAUX FRAIS FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES BROWNIE + CRÈME ANGLAISE POMME AU FOUR ET FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON BIO DESSERT BAR
---	--	--	---	---

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

26/01/2026

27/01/2026

28/01/2026

29/01/2026

30/01/2026

<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON</p> <p>RADIS + BEURRE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>CARBONADE DE BŒUF BIO FLAMANDE</p> <p>OMELETTE BIO AU FROMAGE</p> <p>CURRY LAIT DE COCO, LENTILLES, CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>POMMES VAPEUR CE2 CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> <p>COMPOTE</p> <p>TARTE TROPÉZIENNE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>COLESLAW</p> <p>TERRINE DE SAUMON SAUCE LÉGÈRE</p> <p>SALADE DE RIZ NIÇOISE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE PROVENCALE</p> <p>SAUTÉ DE POULET LR SAUCE ESTRAGON</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE</p> <p>BOULGOUR PILAF JULIENNE DE LÉGUMES BIO</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>ÉCLAIR CHOCOLAT</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>SARDINE ET BEURRE</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON</p> <p>SALADE DE PERLES LÉGUMIÈRE</p> <p>SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE</p> <p>FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC</p> <p>PALET VÉGÉTALE SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>PURÉE DE PATATE DOUCE HARICOTS PLATS À L'AIL</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>COMPOTE</p> <p>TARTE ABRICOTS CROISILLONS</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS</p>	<p>BETTERAVES BIO AU MAIS</p> <p>ROSETTE ET CORNICHON</p> <p>DUO CAROTTES CÉLERI VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>CROQ FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CRÈME</p> <p>MACARONI BIO ÉPINARDS BIO AU BEURRE</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>DONUTS</p> <p>MOUSSE CRÈME BRÛLÉE</p> <p>POMME AU FOUR</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>CHOU BLANC</p> <p>AUX MIETTES DE CRABE ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON</p> <p>MACÉDOINE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR ET POTAGE</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE</p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>RIZ BIO COURGETTES BIO AU GRATIN</p> <p>FROMAGE À LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>COOKIE</p> <p>PÊCHE AU SIROP</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> <p>DESSERT BAR</p>
---	---	---	--	---

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »