

# MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

05/01/2026

MARDI

06/01/2026

MERCREDI

07/01/2026

JEUDI

08/01/2026

VENDREDI

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

12/01/2026

MARDI

13/01/2026

MERCREDI

14/01/2026

JEUDI

15/01/2026

VENDREDI

16/01/2026

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

19/01/2026

MARDI

20/01/2026

MERCREDI

21/01/2026

JEUDI

22/01/2026

VENDREDI

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 DICEBERG ET MAÏS VINAIGRETTE SALADE DE PERLES LÉGUMIERE 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 LIÉGOIS 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

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