

Menu

-
du 5
Janvier
2026
au
9 Janvier
2026
-



Lundi

Déjeuner

Bettaraves vinaigrette
Haché de poulet à la tomate
Macaronis aux légumes
Saint môret
Yaourt aromatisé



Mardi

Déjeuner

Crêpe au fromage
Rôti de porc aux champignons
Carottes/pdt
Edam
Fruit de saison



Mercredi

Déjeuner

Pâté de foie
Haut de cuisse de poulet
Gnocchis/haricots verts
Saint Paulin
Panna Cotta



Jeudi

Déjeuner

Potage de légumes
Saucisse de Strasbourg
Gratin de chou fleur
Vache qui rit
Crème chocolat

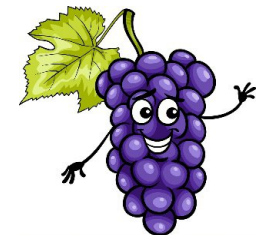


Déjeuner

Œuf dur mayonnaise
Filet de merlu au beurre blanc
Riz/ Julienne
Camembert
Clafoutis à l'abricot



Végétarien





Menu

-
du
12 Janvier
2026
au
16 Janvier
2026
-

Lundi

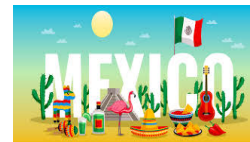
Déjeuner

Macédoine mayonnaise
Boulette de mouton à l'ail
Flageolets/haricots verts
P'tit Louis
Liégeois chocolat



Mardi

Déjeuner



Salade Mexicaine



Chili cone carne

Salade Acapulco



Mercredi

Déjeuner

Salade de pois chiches
Tarte au fromage
Salade de saison
Camembert
Crème pâtissière aux fruits

Jeudi



Déjeuner

Céleri rave
Beignet de poisson
Pdt vapeur/ Brunoise
Mimolette
Crème spéculoos

Végétarien

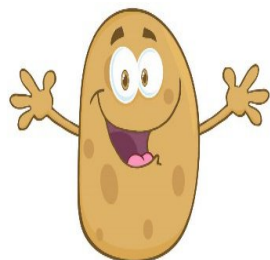
Vendredi

Déjeuner

Potage à la tomate
Hachis Parmentiers
Salade verte
Fromage Picon
Fruit de saison



Menu
-
du
19 Janvier 2026
au
23 Janvier 2026
-



Lundi



Déjeuner

Chou rouge vinaigrette
Omelette aux herbes
Boullgur aux légumes
Rondelé
Flamby caramel



Végétarien



Mardi

Déjeuner

Potage poireaux pdt
Spaghettis Bolognaise

Saint
Fruit c



Mercredi

Déjeuner

Saucisson à l'ail
Toulouse
Haricots plats/blé
Camembert
Compote

Jeudi



Déjeuner

Concombre vinaigrette
Cassoulet maison
Petit moulé nature
Yaourt nature sucré



Vendredi

Déjeuner

Terrine de campagne
Poisson pané
Riz pilaf/brunoise
Fromage blanc
Fruit de saison



Menu
-
du
26 Janvier 2026
au
30 Janvier 2026
-

Lundi

Déjeuner

Potage au potiron
Raviolis au gratin
Salade verte
Camembert
Fruit de saison



Mardi

Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette
Chipolatas
Pdt boulangère
Haricots verts persillé
Petit moulé ail et fines herbes
Ile flottante



Mercredi

Déjeuner

Rillettes
Moussaka
Salade de saison
Coulommiers
Pêche au sirop



Jeudi

Déjeuner

Tartiflette
Salade de saison

Tarte citron



Vendredi

Déjeuner

Cœur de palmier et maïs
Pané gouda
Riz/chou-fleur
Cantadou
Gélifié vanille

Végétarien



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menu

-
2 Février
2026
au
6 Février
2026
-

Lundi



Déjeuner

Chou-fleur vinaigrette
Rissolle de porc
Boulgour aux petits légumes
Brie
Fruit de saison



Mardi

Déjeuner

Macédoine de légumes
Parmentier de poisson
Cantafras
Petit filou



Végétarien



Mercredi

Déjeuner

Macédoine de légumes
Rissolle de porc
Ricots plats
Cottage cheese de chèvre
Dessert



Jeudi



Déjeuner

Potage légumes verts
Couscous boulette
Légumes couscous
Fromage Picon
Fruit de saison

Vendredi

Déjeuner

Ouf dur mayonnaise
Steak haché de veau
Pdt sautées/Mélanges racines
Emmental
Panna cotta à la mangue



Menu

-
du
9 Février 2026
au
13 Février 2025
-

Lundi



Déjeuner

Salade piémontaise
Cordon bleu
Blé aux légumes
Pit'Louis
Fruit de saison



Mardi

Déjeuner

Potage de légumes
Palette à la diable
Lentilles/carottes
Gouda
Fromage blanc



Mercredi

Déjeuner

Tomate vinaigrette
Pâtes Carbonara
Tomme blanche
Abricots au sirop



Jeudi



Déjeuner

Salade Portugaise
Poulet à la Portugaise
Pdt/légumes
Clafoutis aux fruits



Vendredi



Déjeuner

Concombre vinaigrette
Filet de colin à la crème safranée
Riz/Ratatouille
Saint Môret bio
Fruit de saison

Végétarien

