



MENUS DU 5 AU 30 JANVIER 2026

lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	mercredi 7 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
Betteraves rouge vinaigrette  Escalope de dinde  Petits pois aux oignons  Emmental  Crème caramel	Carottes râpées vinaigrette  Haut de cuisse de poulet rôtie  Riz créole  Tomme noire  Compote de fruits	Céleri rave sauce remoulade  Sauté de porc à la moutarde  Ratatouille  Bûchette au lait mélange  Entremet praliné	Lasagnes  Salade verte  Yaourt sucré  Galette des rois	Rillette de porc et toast  Filet de Merlu  Ecrasé de pomme de terre  Brie  Fruit de saison
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Emincé de chou chinois vinaigrette thaï  Sauté de poulet forestière  Tortis  Gouda  Fromage blanc aux spéculoos	Salade de pomme de terre au thon  Steak végétarien  Gratin de choux fleurs  Munster  Eclair à la vanille	Carottes râpées vinaigrette  Hachis parmentier  Salade verte  Camembert  Ananas	Velouté de légumes verts  Boulettes de veau  Blé à l'indienne  Saint-Paulin  Yaourt aromatisé	Salade de coquillettes sauce cocktail  Filet de Merlan  Paella campagnarde  Kiri  Fruit de saison
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental  Bœuf Bourguignon  Flageolets  Fromage  Crème dessert praliné	Crêpe forestière  Aiguillettes de poulet sauce tex mex  Frites  Tomme noire  Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette  Cordon bleu  Ratatouille hivernale du Chef  Saint-Paulin  Fromage blanc à la cassonade	Saucisson à l'ail  Croque fromage  Carottes à la crème  Brie  Clafoutis aux poires	Potage Parmentier  Filet de merlu MSC sauce provençale  Epinards à la crème  Mimolette  Fruit de saison
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Macédoine mayonnaise  Grillade de porc  Pommes de terre sautées  Yaourt nature  Fruit de saison	Mousse de canard et ses toasts  Emincé de dinde  Choux-fleurs gratinés  Tomme blanche  Liégeois vanille	Chou blanc aux pommes sauce fromage blanc  Steak haché  Coquillettes au beurre  Camembert  Crème aux œufs	Salade Vosgienne  Nuggets de poisson  Haricots verts  Emmental  Gâteau chinois	Salade Coleslaw  Collet Fumé  Potatoes  Cantal AOP  Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

