

Menu du 05 Janvier au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 janvier 2026	LE JOUR DU Taboulé Bouchée de blé sauce au fromage blanc et curry Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats Quinoa bio Emmental bio Fruit ecoresponsable	Hachis parmentier race à viande Salade verte bio Saint Nectaire aoc Flan à la vanille	Potage breton (oignon, haricots blancs, crème, tomate) Sauté de dinde label rouge sauce charcutière Gratin de potiron bio Boulgour	Carottes râpées bio locales et dès de brebis Rôti de bœuf race à viande et jus Haricots beurre 40 Pommes lamelles béchamel 60 Galette à la frangipane	Céleri à la rémouilade et dès de mimolette Steak de colin sauce paëlla (oignon, curcuma, épice, poivron, tomate concassée, ail) Riz façon paella bio Piperade (poivrons rouge et verts, tomate, oignon) Fruit bio
GOUTER	Baguette céréales et beurre Lait Compote de pomme	Croissant Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette campagne Fraîcheur Compote pomme ananas	 Chou blanc râpé à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive, épice paëlla, basilic, ail) et dès de brebis Saucisse de Francfort Saucisse de volaille* Lentilles au jus Tartiflette de dinde Crème dessert à la myrtille	Cake au caramel Yaourt nature et sucre Jus multifruits
Du 12 au 16 janvier 2026	LE JOUR DU Salade de mâche et surimi Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym) Carottes bio locales à l'ail 40 Coquillettes bio 60 Saint Paulin Purée de fruits bio et locales	Potage Esterel (haricots blancs, potiron) et emmental râpé Sauté de bœuf race à viande sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons) Petits pois bio 60 Carottes 40 Fruit ecoresponsable	Chou blanc râpé à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive, épice paëlla, basilic, ail) et dès de brebis Saucisse de Francfort Saucisse de volaille* Lentilles au jus Gâteau au chocolat Gâteau au chocolat	 Salade verte, croûtons et dès de bleu aop Tartiflette de dinde Crème dessert à la myrtille	Colin poêlé et citron Purée de pommes de terre et légumes Cantal aoc Fruit bio
GOUTER	Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette campagne Fromage frais au sel de Guérande Jus de pommes	Baguette et confiture de fraise Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette céréales et miel Yaourt aromatisé Fruit	Quart-quart au chocolat Lait Compote pomme banane
Du 19 au 23 janvier 2026	Boulettes d'agneau aux olives 60 Semoule bio et jus de légumes 40 Haricots verts Yaourt aromatisé à la banane bio Fruit ecoresponsable	LE JOUR DU Salade de betteraves, maïs et vinaigrette Pizza fromage Salade verte Edam bio Crème dessert caramel	Potage de légumes bio et emmental râpé Steak de colin sauce curry Epinards et pommes de terre béchamel Fruit bio	Carottes râpées bio locales et dès de brebis Rôti de bœuf race à viande et jus Frites Tarte normande fraîche	Brandade de poisson et salade verte Fromage frais nature bio et sucre Fruit bio
GOUTER	Baguette céréales et beurre Lait Purée pomme abricot	Cake au spéculoos Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette campagne Croq'lait Compote de pomme
Du 26 au 30 janvier 2026	Salade de laitue iceberg croutons et des mimolette Sauté de bœuf bio sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes) Pommes rissolées 60 Brunoise de légumes saveur du soleil 40 Purée de fruits bio et locales	Nuggets de volaille et dosette ketchup 40 Chou romanesco 60 Blé bio à la tomate Saint Nectaire aoc Fruit bio	LE JOUR DU Tarte aux poireaux Gâteau d'œufs bio, sauce tomate bio Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce) Riz Fromage frais aux fruits Banane rup 100%	Potage paysan bio et emmental râpé (poireau pomme de terre courgette, carotte) Jambon de Paris label rouge * Jambon de poulet Pâtes (coquillettes) local 60 Brocolis béchamel 40 Fruit ecoresponsable	Chou blanc sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) Filet de lieu noir frais sauce citron Carottes bio locales à l'ail Mélange 4 céréales bio Yaourt aromatisé bio local
GOUTER	Cake aux pépites de chocolat Lait Fruit	Baguette campagne et miel Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Croissant Lait Compote pomme vanille	Baguette céréales et chocolat tablette Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette Pavé demi-sel Fruit

AOC Viande de bœuf Française

AOP Viande d'agneau Française

Bio et Local Produit Label Rouge

Produit Bio Viande de Veau Française

Viande de porc Française

Produit race à Viande

Pêche responsable

Volaille française

Innovation culinaire

Indication géographique protégée

Plat Végétarien

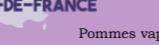
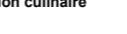
Cuisiné par le Chef Elior

Produit local

Produit en Ile de France



Menu du 02 février au 06 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 février 2026	Salade de betteraves, maïs, dés de brebis et vinaigrette Crêpe au fromage Salade de mâche Crêpe bio et locale et chantilly	Bœuf Bourguignon race à viande (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon) Riz bio Cantal aoc  Fruit écoresponsable	Hoki pané et citron 60 Epinards béchamel bio  40 coquilles Yaourt nature local et sucre  Fruit bio 	Potage ardennais (endives et crème) et emmental rapé  Emincé de volaille bio (oignon poireaux ail crème) Pommes vapeur Tarte au sucre	 HAUTS-DE-FRANCE Carottes râpées bio et locales  Semoule façon couscous bio (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)
	GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Fruit	Moelleux aux marrons  Lait Compote de pomme	Baguette Baguette campagne Fromage fondu Président Jus de raisins	Baguette céréales et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au chocolat Lait Fruit
	Salade de laitue iceberg et croûtons Saucisse fumée sauce rougail (tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma) * Saucisse de volaille sauce rougail Haricots blancs à la tomate Dés de carottes braisées Mousse au chocolat	 Salade de boulgour à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates) Emincé de pois pilaf sauce occitane (petits pois, poivrons brunoise, sel, tomates concassées, épices paëlla) Riz et brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) Fromage frais aux fruits bio  Fruit écoresponsable	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) et dés de brebis Cordon bleu Chou fleur sauce mornay bio (béchamel au fromage) Pommes cubes vapeur bio  Purée de fruit bio et locales 	Carottes râpées bio et locales et dés de mimolette Rôti de bœuf label rouge et jus Petits pois bio  Pâtes papillons bio  Cake ananas caramélisé	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux et pommes de terre) Calamars à la romaine et citron Purée au potiron Yaourt aromatisé bio et local 
GOUTER	Pain au lait et barre de chocolat Lait Fruit	Baguette campagne Fraîcheur Jus multifruits	Cake à la vanille Yaourt aromatisé Fruit	Baguette céréales et confiture de fraise Lait Fruit	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Compote pomme ananas
Du 16 au 20 février 2026	 Salade d'endives Tortelleni ricotta spinaci tomates Cantal aoc  Purée de fruits bio et locales	Salade verte bio et dés emmental  Sauté de bœuf label rouge  sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) Haricots verts bio  Quinoa  Beignet au chocolat	Steak de colin et sauce oseille 60 Pomme rissolées bio  40 Poireaux béchamel Yaourt nature local et sucre  Fruit bio 	 Nouvel An Lunaire Nem aux légumes et sauce nems et salade Emincé de poulet sauce citronnelle Riz cantonais sans viande Gâteau en cours	Carottes râpées bio et locales  Poissonnette et citron Potiron bio  béchamel au cheddar Gnocchi Fromage frais nature et sucre
	GOUTER Croissant Lait Fruit	Baguette céréales et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Purée de pomme abricot	Quart-quart du chef Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette campagne Pavé demi-sel Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit
	Salade de pommes de terre à l'échalote Sticks (batonnets) végétariens 40 Chou romanesco 60 Blé bio à la sauce tomate   Fromage fais aux fruits bio Fruit écoresponsable	Salade de mâche et maïs Couscous merguez et légumes (carottes, navets, courgettes, céleri, pois chiche, poivrons rouge et verts)	Potage aux épinards bio  Pilon de poulet label rouge sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) 60 Pommes paillassons 40 Salade verte Yaourt nature bio et sucre 	 Penne à la bolognaise  Fruit bio 	Céleri râpé bio mayonnaise bio et dés de brebis Colin au crumble de pain d'épices  Carottes bio et locales, pot au feu à la moutarde (bouillon moutarde à l'ancienne)  Mélange de 4 céréales bio (Blé, épeautre, orge, riz complet) Cake miel cannelle du chef
GOUTER	Cake aux poires du chef Lait Compote de pomme	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette campagne et beurre Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	Baguette Petit moulé nature Jus multifruits	Baguette céréales et confiture de fraise Lait Fruit
Du 02 au 06 mars 2026	Salade d'endives aux pommes Bouchées de colin pané au citron Chou fleur et pommes de terre béchamel bio  Flan nappé au caramel	 Daikon râpé (radis blanc) Omelette bio  et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons) Riz et brunoise de légumes	Paupiette de veau sauce navarin (oignon, ail, herbes de provence, carottes, navets, concentré de tomate) Petits pois Quinoa	Salade de carottes râpées bio et locales  Rôti de bœuf label rouge et jus Haricots verts 40 Coquillettes (pates) 60 Brownie et crème anglaise	Potage poireaux et pommes de terre Filet de lieu noir frais sauce lombarde Purée de pommes de terre bio 
	Baguette campagne et miel Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Cake pépites chocolat orange du chef Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Jus d'ananas	Baguette pâte à tartiner noisette Lait et sirop de grenade Fruit	Pain au lait Lait Compote pomme banane
	GOUTER	 Viande de bœuf Française   Viande d'agneau Française   Produit Label Rouge   Viande de Veau Française 	 Produit race à Viande  Pêche responsable  Volaille française 	 Plat Végétarien  Cuisiné par le Chef Elior 	 Produit en Ile de France   