



<p>LUNDI : 05/01/2026 Macédoines de légumes/tomate Nuggets de poulet  sce ketchup et ses Pdt sautées Galette des rois à la pomme </p>	<p>LUNDI : 12/01/2026 Jambon fumé  (Mayonnaise) et ses frites Mimolette Banane</p>	<p>LUNDI : 19/01/2026 Duo de crudités/olive Aiguillettes de poulet crousty (U.E) sce ketchup et ses country cubes Yaourt à boire à la fraise</p>
<p>MARDI : 06/01/2026 Meunière de dos de colin  sce beurre blanc, ratatouille et semoule Petit croc lait BIO  Clémentine</p>	<p>MARDI : 13/01/2026 Cordon veggie au fromage (U.E) sce tomate, petits pois carottes à la Française Kiri BIO  Cake marbré au chocolat</p>	<p>MARDI : 20/01/2026 Chipolatas  sce tomate, légumes couscous et semoule Gouda BIO  Tarte au flan</p>
<p>JEUDI : 08/01/2026 Steak haché de veau (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt rosti Emmental Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>JEUDI : 15/01/2026 Betteraves rouges/tomate Boulette de poulet (U.E) sce crème, tortis et gruyère râpé Velouté fruix</p>	<p>JEUDI : 22/01/2026 Steak de colin façon fish and chips  sce crème et son riz aux petits légumes Vache qui rit Compote de pomme</p>
<p>VENDREDI : 09/01/2026 Carottes râpées/olive Saucisse de Strasbourg  sce tomate et ses coquillettes Liégeois chocolat BIO </p>	<p>VENDREDI : 16/01/2026 Potage tomate/vermicelles Tarte au saumon (U.E) et sa laitue Donut's chocolat</p>	<p>VENDREDI : 23/01/2026 Mélange de salade/Maïs Gratin de Pdt à la carbonara  Yaourt nature sucré BIO </p>

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

*Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)

LUNDI : 26/01/2026

Taboulé à l'oriental/tomate

Lamelles kebab (U.E) sce ketchup et ses frites

Crème dessert vanille

LUNDI : 02/02/2026



(chaud) sce chasseur, brisures

choux fleur et Pdt rissolées

Camembert

Crêpe au sucre

LUNDI : 09/02/2026



Yaourt aux fruits BIO

Briquette de jus de pomme

MARDI : 27/01/2026



Omelette à l'espagnol , coquillettes et gruyère râpé

Fromage à tartiner « Mme Loik »
Clémentines

MARDI : 03/02/2026



sce crème, jardinière de

légumes et purée de Pdt

Petit moulé aux noix

Pomme



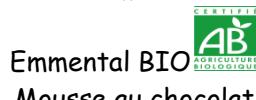
MARDI : 10/02/2026

Croq fromage (U.E) sce crème, ratatouille et semoule
St Paulin

Clémentines

JEUDI : 29/01/2026

Rissolette de veau (U.E) sce crème, dés de carottes et semoule



Emmental BIO

Mousse au chocolat

JEUDI : 05/02/2026

Œufs durs/mayo/tomate



sce

Poissonnette croustillante au fromage

tomate et son riz blanc

Pasteis de nata



JEUDI : 12/02/2026

Potage tomate/vermicelles

Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et ses Pdt rosti
Eclair à la vanille

VENDREDI : 30/01/2026

Velouté de céleri/Pdt



Brochette de poisson Meunière

sce froide crème/ciboulette et ses pommes forestines

Tarte aux pommes

VENDREDI : 06/02/2026

Laitue/maïs

Ravioli au bœuf (U.E) et gruyère râpé

Petits filous aux fruits

VENDREDI : 13/02/2026

Gratin de coquillettes au bœuf façon burger
(Bœuf haché, tomate, cornichons rondelles et cheddar)



St Moret BIO

Donut's sucré

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

*Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)

