



# Menus



LE JOUR DU Végé



















| lundi 5 janvier 2026  | mardi 6 janvier 2026         | mercredi 7 janvier 2026   | jeudi 8 janvier 2026            | vendredi 9 janvier 2026           |
|---|------------------------------|---|---------------------------------|-----------------------------------|
|   | Salade de mâche et betterave | <br>Chou blanc râpés et cubes d'emmental<br>                                | <br>Potage de légumes           |                                   |
| <br>Pilons de poulet  | Nuggets de volaille          | <br>Gnocchetti lentille tomate Emmental râpé<br>                            | <br>Steak de colin sauce Nantua | <br>Rôti de boeuf et sauce à part |
| <br>Petits pois à la lyonnaise (oignons, ail, herbes de Provence) | Pommes campagnardes          |   | <br>Carottes braisées           | <br>Riz créole                    |
| Fraidou   |                              |   |                                 | <br>Cantal                        |
| Fruit de saison   | Crème dessert vanille        | <br>Purée de pomme<br>  | Yaourt aromatisé                | Fruit de saison                   |
|   | Dosette de sauce salade      | <br>Vinaigrette   |                                 |                                   |
| <b>GOUTER</b>   |                              |   |                                 |                                   |
|   |                              | Briquette de lait demi écrémé<br>Fruit de saison<br>Fourrandise à la fraise |                                 |                                   |



LE JOUR DU Végé

# Menus



| lundi 12 janvier 2026  | mardi 13 janvier 2026   | mercredi 14 janvier 2026  | jeudi 15 janvier 2026   | vendredi 16 janvier 2026   |
|--|---|---|---|--|
| Céleri rémoulade & Cube de mimolette déco  |   | Carrousel de crudités   |  Potage 4 légumes au paprika (carottes, poireaux, navets, céleri) & Emmental râpé  |   Duo de Carotte et chou blanc |
|  Filet de hoki pané et citron |    Semoule et jambalaya (oignons, ail, carottes, tomates, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin) |   Rôti de veau FR au basilic |   Sauté de porc BBC au miel<br>Steak de colin sauce rougail |  Crozets et dés de dinde  |
|  Haricots verts à l'ail       |   |  Purée de chou-fleur et pommes de terre  |   Lentilles   |   |
|  | Fromage fondu Président   |  Yaourt à la fraise en seau  |    |  |
|  Gâteau de Savoie            | Fruit de saison   |   | Galettes des rois   |  Crème dessert aux myrtilles   |
|  |   |   |   |  vinaigrette au miel  |
| <b>GOUTER</b>  |   |   |   |  |
|  |   | Fromage frais aux fruits 50Gr<br>Pompom au cacao<br>Berlingot de compote de pommes  |   |  |








# Menus



LE JOUR DU Végé



| lundi 19 janvier 2026  | mardi 20 janvier 2026   | mercredi 21 janvier 2026   | jeudi 22 janvier 2026  | vendredi 23 janvier 2026   |
|--|---|--|--|--|
|  | Salade de mâche et betterave & Cube de mimolette déco   |  <br>Potage à la courgette & Emmental râpé |  <br>Carotte râpées & Cubes d'emmental   |  |
|  <br>Spirales bolognaise & emmental râpé | Cordon bleu   | <br>Omelette  |  <br>Haricots rouge sauce chili et riz<br>(oignons, haricots rouges, tomate, maïs, poivrons) | <br>Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron |
|  |  <br>Petits pois saveur soleil<br>(ail, oignons, basilic) |  <br>Epinards à la béchamel                |  | Pommes lamelles vapeur   |
| <br>Yaourt aux fruits des Bas Vignons<br>Corbeil  |   |  |  | Camembert  |
| <br>Fruit de saison   | <br>Purée de pommes myrtilles  | Fruit de saison  | Beignet aux pommes   | <br>Gâteau amande poire marron                  |
|  | <br>Vinaigrette traditionnelle au basilic  |  | <br>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote   |  |
| <b>GOUTER</b>  |   |  |  |  |
|  |   | Yaourt aromatisé<br>Jus d'orange<br>Beurre 8g<br>Baguette  |  |  |



# Menus



LE JOUR DU Végé



| lundi 26 janvier 2026  | mardi 27 janvier 2026  | mercredi 28 janvier 2026  | jeudi 29 janvier 2026  | vendredi 30 janvier 2026  |
|--|--|---|--|---|
|  |  <br>Potage de légumes<br><i>(pomme de terre, carottes, courgette et haricots verts)</i>                             |  <br>Carotte râpées<br> |  |  <br>Chou rouge râpé à la vinaigrette                                     |
|  <br>Parmentier de colin thym citron | Saucisse fumée<br>Saucisse pure volaille   | Galette basquaise   |  <br>Semoule façon couscous<br><i>(semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins, tomate, abricots secs et raz el hanout)</i> |  <br>Rôti de veau et sauce olives   |
|  |  <br>Carottes fraîches au cumin<br> | <br>Papillons & Emmental râpé  |  |  <br>Poêlée de légumes<br><i>(Carottes, chou fleur et haricots verts)</i> |
| <br>Yaourt nature et sucre<br>       |  |   | Fromage frais sel de guérande  |   |
| Fruit de saison  | <br>Petit suisse aux fruits   | Liégeois à la vanille   | Fruit de saison  | <br>Cake praline rose  |
|  |  | <br>Vinaigrette  |  | <br>Vinaigrette traditionnelle ciboulette  |
| <b>GOUTER</b>  |  |   |  |   |
|  |  | Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus de pommes<br>Confiture de fraises<br>Baguette   |  |   |
























# Menus



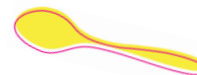
LE JOUR DU 



| lundi 2 février 2026  | mardi 3 février 2026  | mercredi 4 février 2026  | jeudi 5 février 2026   | vendredi 6 février 2026   |
|---|---|--|--|---|
| <br>Potage breton<br><i>(oignons, haricots blancs, pdt, crème, tomate)</i>                                   |   | <br>Céleri rémoulade &<br>Cubes d'emmental |  | <br>Salade coleslaw<br>   |
| Nuggets de volaille   | <br>Poisson blanc gratiné au fromage   | Coq veggie fromage   | <br>Tortelloni ricotta spinaci base<br>tomate & emmental râpé | <br>Rôti de boeuf Carbonnade<br><i>(pain d'épices, sucre, carottes, oignons, thym, ail)</i><br> |
| <br>Potimarron béchamel<br> | <br><br>Petits pois à la paysanne<br><i>(Carottes, champignons, herbes de Provence)</i> | Riz créole   |  | <br>Purée de pommes de terre HVE<br>  |
|   | <br><br>Yaourt à la fraise en seau  |  | <br>Saint Nectaire AOC  |   |
| Crêpe moelleuse sucrée  | Fruit de saison   | <br>Purée de pommes rhubarbe             | Fruit de saison  | Liégeois au chocolat  |
|   |   | <br>Vinaigrette                          |  | <br>Vinaigrette traditionnelle à la ciboulette   |
| <b>GOUTER</b>   |   |  |  |   |
|   |   | Briquette de lait demi écrémé<br>Madeleine<br>Berlingot de compote de pommes   |  |   |



# Menus



LE JOUR DU Végé
























| lundi 9 février 2026 | mardi 10 février 2026                       | mercredi 11 février 2026  | jeudi 12 février 2026                   | vendredi 13 février 2026   |
|----------------------|---|---|---|--|
|                      | Crêpe au fromage                            | Crème de la mer tomate à tartiner<br>                                       | Salade coleslaw & Cubes d'emmental      | Potage au potiron<br>  |
| Pilons de poulet<br> | Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron | Pavé du fromager  | Sauté de bœuf sauce olives<br>          | Penne et base petits pois crème (oignons, petits pois, ail, crème) & Emmental râpé |
| Boulgour<br>         | Epinards braisés<br>                        | Riz pilaf   | Pommes lamelles vapeur                  |  |
| Edam                 |   | Yaourt brassé banane<br>  |   |  |
| Fruit de saison      | Liégeois à la vanille                       |   | Clafoutis à la poire                    | Fruit de saison  |
|                      |   |   | Vinaigrette traditionnelle à l'échalote |  |
| <b>GOUTER</b>        |   |   |   |  |
|                      |   | Yaourt nature sucré<br>Fourrandise au chocolat<br>Briquette de jus d'orange |   |  |



LE JOUR DU Végé

# Menus



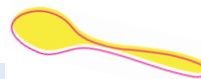
| lundi 16 février 2026   | mardi 17 février 2026  | mercredi 18 février 2026   | jeudi 19 février 2026  | vendredi 20 février 2026  |
|---|--|--|--|---|
|   |  |  <br>Céleri râpé mayonnaise<br> | <br>Chou blanc râpé & Cube de mimolette déco<br> | <br>Potage cultivateur<br>(carottes, navets, poireaux, pdt)  |
| Cordon bleu   |  <br>Semoule et jambalaya<br>(oignons, ail, carottes, tomates, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)<br> | Pané mozzarella  | <br>Filet de hoki pané et citron  | <br>Rôti de boeuf à l'orientale<br> |
| <br>Poêlée de légumes<br>(carottes, chou-fleur, haricots verts)<br> |  | <br>Mélange légumes haricots plats<br>(Brocolis, carottes jaunes et oranges, Haricots plats)  | <br>Riz créole  | <br>Spirales & Emmental râpé<br>    |
| Fromage frais sucré   | <br>Gouda   |  |  |   |
| Fruit de saison   | Doughnuts au sucre   | <br>Purée de pommes poires  | Gélifié chocolat   | Fruit de saison   |
|   |  |  | <br>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote   |   |
| <b>GOUTER</b>   |  |  |  |   |
|   |  | Fromage frais sucré<br>Pompom au cacao<br>Fruit de saison  |  |   |



LE JOUR DU Végé



# Menus



LE JOUR DU Végé



VACANCES SCOLAIRES

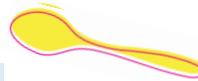
| lundi 23 février 2026   | mardi 24 février 2026   | mercredi 25 février 2026  | jeudi 26 février 2026   | vendredi 27 février 2026   |
|---|---|---|---|--|
| Oeufs durs, agrémentés de mayonnaïse<br>  |   | <br>Céleri râpé & Cube de mimolette déco                                    | Salade de mâche et betterave  | <br>Potage Longchamps ( <i>Petits pois, pdt, oignons, crème</i> ) & Emmental râpé      |
| Nuggets blé nature  | <br>Colombo de poisson et riz ( <i>lait de coco, oignon, lentilles rouges, poivrons, carottes, paprika, cumin, mélange colombo, maquereaux moutarde</i> ) | <br><br>Rôti de veau à la lyonnaise ( <i>oignon, ail, vinaigre de vin</i> ) | <br>Macaroni à la mexicaine ( <i>tomate, ail, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin</i> ) & Emmental râpé | Saucisse pure volaille   |
| <br>Emincé de poireaux béchamel curcuma curry   |   | <br>Purée carotte et patate douce   |   | <br><br>Lentilles  |
| Yaourt nature et sucre<br>  | Edam  |   |   |  |
|   | Fruit de saison   | <br>Cake aux myrtilles  | Gélatifé chocolat   | Fruit de saison  |
|   |   | <br>Vinaigrette   | <br>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote   |  |
| <b>GOUTER</b>   |   |   |   |  |
| <br>Briquette de lait demi écrémé<br>Coupelle de compote de pomme<br>Cake aux pépites de chocolat | Fromage frais aux fruits 50Grs<br>Tablette de chocolat au lait<br>Fruit de saison<br>Baguette   | Yaourt nature sucré<br>Fruit de saison<br>Sablé Retz                        | Briquette de lait demi écrémé<br>Coupelle compote pomme banane<br>Beurre 8g<br>Baguette                       | Fromage frais sucré<br>Fruit de saison<br>Coupelle de confiture de fraises<br>Baguette |






















LE JOUR DU Végé












# Menus



VACANCES SCOLAIRES

| lundi 2 mars 2026   | mardi 3 mars 2026  | mercredi 4 mars 2026   | jeudi 5 mars 2026   | vendredi 6 mars 2026  |
|---|--|--|---|---|
|   |  Salade verte & Cube de mimolette déco                          |  Potage dubarry cuisiné ( <i>chou fleur, oignons, crème pdt</i> ) & Croûtons   |   Carottes râpées & Cubes d'emmental          |   |
|  Haricots rouge sauce chili et riz |  Sauté de boeuf sauce dijonnaise                                |  Omelette  |  Steak haché   |  Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre   |
|   |  Carottes braisées ( <i>oignons, ail, brunoise de légumes</i> ) | Pommes rissolées   |  Papillons & Emmental râpé   |  Epinards à la béchamel  |
| Fromage fondu Président   |  |  Yaourt nature et sucre  |    |   Petit suisse aux fruits |
| Fruit de saison   |  Gâteau au chocolat   |  |  Purée de pomme cannelle   | Beignet à la framboise  |
|   |  Vinaigrette traditionnelle au basilic                        |  |   Vinaigrette traditionnelle à l'échalote |   |
| <b>GOUTER</b>   |  |  |   |   |
| Brique de lait demi écrémé<br>Coupelle compote de pomme fraise<br>Beurre 8g<br>Baguette                             | Yaourt nature sucré<br>Crêpe moelleuse sucrée<br>Fruit de saison   |  Lait demi-écrémé équitable<br>Cake au miel<br>Coupelle compote pomme banane | Yaourt aromatisé<br>Fruit de saison<br>Confiture d'abricots<br>Baguette   | Lait demi-écrémé équitable<br>Tablette de chocolat au lait<br>Fruit de saison<br>Baguette   |

Légende pictogrammes

|                            |   |  |  |  |   |
|----------------------------|---|--|--|--|---|
| Produits BIO               |  | Recette cuisinée sur la cuisine centrale |  | <b>elior</b>  |   |
| Label Rouge                |  | Bleu blanc cœur                          |  | Appellation d'origine protégée   |  |
| Viande d'origine Française |  | Produits locaux                          |  | Poisson issu de la pêche durable   |  |