

Déjeuner

lundi 15 décembre 2025

mardi 16 décembre 2025



mercredi 17 décembre 2025

jeudi 18 décembre 2025

vendredi 19 décembre 2025

 Poireaux vinaigrette	 Mousse de betteraves	 Terrine de poisson	 Salade d'endives	 Carotte rapées
 Rotî de porc à l'estragon	 Lasagne du chef chèvre épinard	 Cordon bleu	 Paupiette de dinde	 Colin meunière
 Lentilles	 (Plat complet)	 Coquillettes	 Petits pois carottes	 Riz & choux fleur
 Plateau de fromages	 Plateau de fromages	 Plateau de fromages	 Plateau de fromages	 Plateau de fromages
 Compote	 Yaourts aux fruits	 Fruit de saison	 Donuts	 Mousse nougat

Frais



Contient du porc



Cuisiné par le chef

Local



Repas Végétarien



Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner

lundi 22 décembre 2025
Repas de Noël

mardi 23 décembre 2025

mercredi 24 décembre 2025

jeudi 25 décembre 2025

vendredi 26 décembre 2025

Galantine de volaille	Potage au potiron	Betterave vinaigrette		Pamplemousse
Boudin blanc aux pommes 	Omelette	Poulet rôti au jus		Poisson du marché
Purée de pomme de terre 	Endives braisée	Pommes rissolées	Férié	Semoule et blettes
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
Tarte aux fruits rouges 	Entremet pistache 	Fruit de saison		Riz au lait

Frais
Contient du porc
Cuisiné par le chef

Local
Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner				
lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025 Réveillon	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
Salade de concombre	Coleslaw	Salade de surimi		Saucisson à l'ail
Chipolata	Tortilla	Sauté de canard à l'orange		Filet de hoky
Coquillettes	Salade verte	Pommes noisette	Férié	Flan de légumes
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
Ananas au sirop	Gateau au yaourt du chef	Omelette norvégienne / Genoise fruits rouges		Cocktail de fruit frais

Frais
 Contient du porc
 Cuisiné par le chef

Local
 Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
 si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
 Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner				
lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026 	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
 Céleri rémoulade	 Crêpe au fromage	 Taboulé	 Endives vinaigrette	 Œufs dur mayonnaise
 Jambon au porto	 Gratin d'œuf dur au coulis de tomate	 Joue de porc	 Chou farci	 Beignet de calamars
 Lentilles & carottes	 (Plat complet)	 Fondu de poireaux	 Torti à la tomate	 Riz & épinard
 Plateau de fromages	 Plateau de fromages	 Plateau de fromages	 Plateau de fromages	 Plateau de fromages
 Entremets citron	 Fromage blanc aux fruits	 Galette des rois	 Ile flotante	 Fruit de saison

Frais
Contient du porc
Cuisiné par le chef

Local
Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner				
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026 	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026 Magrheb	vendredi 16 janvier 2026
Macédoine mayonnaise	Terrine de légumes	Betteraves vinaigrette	Salade de citrouille à la cannelle	Salade verte au maïs
Quiche lorraine	Risotto aux légumes d'hiver	Langue de bœuf sauce charcutière	Couscous	Moules marinières
Salade verte	(Plat complet)	Purée de céleri	Semoule & légumes cousous	Frites / Pommes sautées pour portage
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Yaourt aux fruits	Mousse chocolat	Compote	Gateau marocain à l'orange	Fruit de saison

Frais
 Contient du porc
 Cuisiné par le chef

Local
 Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
 si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
 Sous réserve d'approvisionnement

lundi 19 janvier 2026



mardi 20 janvier 2026



mercredi 21 janvier 2026

Déjeuner

jeudi 22 janvier 2026

Traditions des vigneron

vendredi 23 janvier 2026

Radis	Carottes rapées	Salade de haricots verts		Navets râpés rémoulade
Pâtes à la carbonara	Tartiflette Végétarienne	Crépinettes au herbes		Brandade de morue
(Plat complet)	Salade verte	Lentilles & carottes	Repas à thèmes	(Plat complet)
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
Compote	Pomme au four	Semoule au lait		Pruneau au vin

Frais



Contient du porc



Cuisiné par le chef



Local



Repas Végétarien



Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
Sous réserve d'approvisionnement

lundi 26 janvier 2026

mardi 27 janvier 2026



mercredi 28 janvier 2026

jeudi 29 janvier 2026

vendredi 30 janvier 2026

Déjeuner

Pamplemousse	Céleri rave	Salade de chou chinois	Salade verte au surimi	Terrine de campagne
Escalope de dinde	Omelette	Boulette de bœuf	Choucroute	Poisson du marché
Poélée de légumes	Pomme de terre gratiné au four	Butternut	(Plat complet)	Boulgour sauce tomate
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Mousse café	Poire au sirop	Entremet vanille	Compote

Frais



Contient du porc



Cuisiné par le chef

Local



Repas Végétarien



Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner

lundi 2 février 2026

mardi 3 février 2026

mercredi 4 février 2026

jeudi 5 février 2026

vendredi 6 février 2026



Coleslaw	Betterave vinaigrette	Salade de haricots verts	Salade de pomme de terre emmental	Taboulé
Endives au jambon	Cassoulet	Rognon de Bœuf sauce au Porto	Tarte à l'oignon	Merlu sauce crème persillée
(Plat complet)	(Plat complet)	Ebly & carottes	Salade verte	Riz & fenouil
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Yaourt aux fruits	Roulé aux chocolat	Cocktail de fruits frais	Crème brûlé	Crumble de pommes

Frais

Contient du porc

Cuisiné par le chef

Local

Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner				
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Crêpe au fromage	Salade de haricots blanc	Salade de chou		Charcuterie
Saucisse fumée	Gratin d'œuf dur au chou fleur	Pot au feu		Risotto de poisson au curry
Lentilles	(Plat complet)	Légumes pot au feu	Repas à thèmes	Fenouil
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages
Ananas au sirop	Flan du chef	Fruit de saison		Ille flottante

Frais
 Contient du porc
 Cuisiné par le chef

Local
 Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
 si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
 Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner

lundi 16 février 2026

mardi 17 février 2026

mercredi 18 février 2026

jeudi 19 février 2026

vendredi 20 février 2026



Carottes rapées	Macédoine de légume	Jufs dur mayonnaise	Terrine de légume	Friand au fromage
Haut de cuisse rôti	Hachis parmentier	Cordons bleu	Omelette aux aux herbes	Blanquette de poisson
Fondue de poireaux	(Plat complet)	Torti	Pommes rissolées	Céleri rave braisé
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fruit de saison	Pain perdu	Entremet vanille	Moelleux au chocolat du chef	Liégeois vanille

Frais



Contient du porc



Cuisiné par le chef

Local



Repas Végétarien



Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner

lundi 23 février 2026

mardi 24 février 2026

mercredi 25 février 2026

jeudi 26 février 2026

vendredi 27 février 2026



Potage de potimarron	Salade de chou aux pommes	Radis	Salade de pâtes	Céleri mayonnaise
Escalope de dinde	Spaghettis bolognaise	Rôti de porc	Œufs meurette aux champignons	Poisson pané
Gratin dauphinois 	(Plat complet)	Haricot beurre	Pain à l'ail	Navet & butternut
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Fromage blanc confiture	Entremet pistache	Compote	Riz au lait 	Fruit de saison

Frais
Contient du porc
Cuisiné par le chef

Local
Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner				
lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade d'haricots verts 	Salade de lentilles	Champignon à la grecque 	Betteraves échalotte	Saucisson à l'ail 
Paupiette de veau 	Feuilleté au chèvre  	Boulettes de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde	Poisson du marché 
Coquillettes & blettes  	Fondue de poireaux 	Ebly & carottes  	Frites / Pommes sautées pour portage 	Endives braisées  
Plateau de fromages 	Plateau de fromages 	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Roulé à la crème patissière  	Gateau basque   	Fruit de saison	Semoule au lait  	Yaourt aux fruits 

Frais 
 Contient du porc 
 Cuisiné par le chef 

Local 
 Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
 si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
 Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner				
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Terrine de campagne	Poireaux vinaigrette 	Carottes rapées	Salade d'endive	Macédoine mayonnaise
Quiche lorraine 	Œufs dur à la florentine 	Bœuf bourguignon 	Paupiette de dinde	Encornets à l'armoricaine
Salade verte	(Plat complet)	Polenta 	Chou de Bruxelle	Riz et brocolis
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Mousse citron 	Fruit de saison	Compote	Donuts	Tarte aux pommes

Frais
 Contient du porc
 Cuisiné par le chef

Local
 Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquent sont disposés sur le menu
 si besoin de plus de renseignement demander au chef

Menus à valider en commission
 Sous réserve d'approvisionnement