

## Déjeuner

























lundi 15 décembre 2025



mardi 16 décembre 2025

mercredi 17 décembre 2025

jeudi 18 décembre 2025

vendredi 19 décembre 2025

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

Frais Contient du porc Cuisiné par le chef Local Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents 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

mardi 23 décembre 2025

mercredi 24 décembre 2025

jeudi 25 décembre 2025

vendredi 26 décembre 2025

Repas de Noël

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

Frais

Contient du porc

Cuisiné par le chef

Local

Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquents 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	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
		Réveillon		
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	Gâteau 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 fréquents 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

   <b>Céleri rémoulade</b>	  <b>Crêpe au fromage</b>	<b>Taboulé</b>	 <b>Endives vinaigrette</b>	  <b>Oufs dur mayonnaise</b>
  <b>Jambon au porto</b>	   <b>Gratin d'œuf dur au coulis de tomate</b>	 <b>Joue de porc</b>	 <b>Chou farci</b>	 <b>Beignet de calamars</b>
 <b>Lentilles &amp; carottes</b>	<b>(Plat complet)</b>	 <b>Fondu de poireaux</b>	 <b>Torti à la tomate</b>	<b>Riz &amp; épinard</b>
 <b>Plateau de fromages</b>	 <b>Plateau de fromages</b>	 <b>Plateau de fromages</b>	 <b>Plateau de fromages</b>	 <b>Plateau de fromages</b>
  <b>Entremets citron</b>	  <b>Fromage blanc aux fruits</b>	  <b>Galette des rois</b>	  <b>Ile flottante</b>	<b>Fruit de saison</b>

Frais Contient du porc Cuisiné par le chef Local Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents 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

vendredi 16 janvier 2026

			Magrheb	
 <b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Terrine de légumes</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Salade de citrouille à la cannelle</b>	<b>Salade verte au maïs</b>
   <b>Quiche lorraine</b>	 <b>Risotto aux légumes d'hiver</b>	<b>Langue de bœuf sauce charcutière</b>	 <b>Couscous</b>	 <b>Moules marinières</b>
<b>Salade verte</b>	<b>(Plat complet)</b>	 <b>Purée de céleri</b>	<b>Semoule &amp; légumes couscous</b>	<b>Frites / Pommes sautées pour portage</b>
 <b>Plateau de fromages</b>	 <b>Plateau de fromages</b>	 <b>Plateau de fromages</b>	 <b>Plateau de fromages</b>	 <b>Plateau de fromages</b>
 <b>Yaourt aux fruits</b>	  <b>Mousse chocolat</b>	<b>Compote</b>	 <b>Gâteau marocain à l'orange</b>	<b>Fruit de saison</b>

Frais

Contient du porc

Cuisiné par le chef



Local

Repas Végétarien



Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu  
si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 19 janvier 2026

mardi 20 janvier 2026

mercredi 21 janvier 2026

jeudi 22 janvier 2026

vendredi 23 janvier 2026

Traditions des vignerons

Radis	Carottes rapées	Salade de haricots verts		Navets râpés rémoulade
Pâtes à la carbonara	Tartiflette Végétarienne	Crêpinettes 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 fréquents sont disposés sur le menu  
si besoin de plus de renseignement demander au chefMenus à valider en commission  
Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner























lundi 26 janvier 2026



mardi 27 janvier 2026

mercredi 28 janvier 2026

jeudi 29 janvier 2026

vendredi 30 janvier 2026

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
Poêlée 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 fréquents sont disposés sur le menu  
si besoin de plus de renseignement demander au chefMenus 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

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

Frais 

Contient du porc 

Cuisiné par le chef 

Local 

Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents 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

Hiver Gourmand &amp; romantique

 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		  Ile flottante

Frais Contient du porc Cuisiné par le chef Local Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents 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	Œufs dur mayonnaise	Terrine de légume	Friand au fromage
Haut de cuisse rôti	Hachis parmentier	Cordons bleu	Omelette aux aux herbes	Blanquette de poisson
Fondu 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 fréquents sont disposés sur le menu  
si besoin de plus de renseignement demander au chefMenus 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 fréquents 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 fréquents 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	<b>Poireaux vinaigrette</b>	Carottes rapées	Salade d'endive	<b>Macédoine mayonnaise</b>
Quiche lorraine	<b>Oufs dur à la florentine</b>	Bœuf bourguignon	Paupiette de dinde	<b>Encornets à l'armoricaine</b>
Salade verte	<b>(Plat complet)</b>	Polenta	Chou de Bruxelles	Riz et brocolis
Plateau de fromages	<b>Plateau de fromages</b>	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Mousse citron	<b>Fruit de saison</b>	Compote	Donuts	<b>Tarte aux pommes</b>

Frais

Contient du porc

Cuisiné par le chef

Local

Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu  
si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
Sous réserve d'approvisionnement