

LUNDI

05/01/2026

MARDI

06/01/2026

MERCREDI

07/01/2026

JEUDI

08/01/2026

VENDREDI

09/01/2026

			MENU GALETTE DES ROIS	
Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre + dès de fromage	Salade mêlée BIO		Betteraves
Filet de colin sauce beurre citron	Bœuf bourguignon SV : Tarte chèvre, tomates & basilic du chef	<i>Menu Végétarien</i> Pâtes facon Mc & Cheese + emmental râpé	Poulet aux oignons SV : Galette de lentilles BIO	Saucisse de fumée SV : Filet de merlu sauce beurre blanc
Semoule BIO	Haricots verts BIO		Purée de légumes verts BIO	Lentilles
Yaourt nature et sucre		Yaourt nature de Viltain	Camembert	
	Fruit		Galette des rois	Fruit

GOÛTERS

Fruit	Purée de pomme et poire	Fromage blanc nature	Madeleine	Yaourt aromatisé
Pain + barre chocolat	Pain+ beurre	Pain + confiture	Fruit - Banane	Gâteau à la carotte du chef
		Fruit		

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

12/01/2026

MARDI

13/01/2026

MERCREDI














14/01/2026

JEUDI

15/01/2026

VENDREDI

16/01/2026

	Salade de farfalles			
Filet de cabillaud sauce armoricaine 	Emincé de dinde aux 4 épices SV: Filet de colin sauce 4 épices   	<i>Menu Végétarien</i> Omelette BIO sauce champignons  	Beignets de calamars à la romaine 	Rôti de veau sauce crème SV: Pané de blé au fromage et épinards 
Riz BIO 	Brocolis	Haricots verts BIO à l'ail 	Pommes noisettes + ketchup maison	Carottes au jus
Gouda	Yaourt nature sucré BIO Local 	Brie	Cantal AOP 	Carré de l'Est
Fruit		Fruit Banane	Salade de fruits	Brownie du chef 

GOÛTERS

Pain + miel Purée de pomme et banane	Fruit Pain + confiture	Petits suisses sucrés Galettes bretonnes Jus d'orange	Fromage blanc sucré Fruit	Fruit Pain viennois + barre chocolat
-----------------------------------------	---------------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------	-----------------------------------------

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

19/01/2026

MARDI

20/01/2026

MERCREDI











21/01/2026

JEUDI

22/01/2026

VENDREDI

23/01/2026

	Salade de riz	Chou rouge	Emincé de radis sauce fromage blanc	
Filet de colin sauce aneth 	Colombo de poulet SV : Tarte aux fromages du chef 	Sauté de boeuf sauce stroganoff SV : Omelette nature BIO 	Nuggets de poulet SV : Poisson pané 	<i>Menu Végétarien</i> Palet montagnard 
Blé BIO 	Carottes BIO 	Pommes noisettes	Légumes à l'orientale (courgettes, carottes, pois chiches)	Purée de brocolis BIO 
Edam	Petits suisses sucrés			Yaourt nature de Viltain
Fruit		Flan vanille nappé caramel BIO 	Clafoutis aux pommes du chef 	Fruit

GOÛTERS

Purée de pomme et banane	Fruit	Petits suisses sucrés	Fruit	Pain d'épices
Speculoos	Pain + barre chocolat	Pain + confiture	Pain + beurre	Purée de pomme et abricot
		Fruit		

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

26/01/2026

MARDI

27/01/2026

MERCREDI

28/01/2026

JEUDI

29/01/2026

VENDREDI

30/01/2026

	Céleri remoulade	Salade mêlée BIO	Salade de riz	
Sauté de bœuf sauce japonaise SV: Filet de colin sauce 4 épices	Emincé de dinde sauce curry SV: Couscous végétarien	Filet de merlu sauce paprika	Menu Végétarien Tarte aux fromages	Saucisse de volaille SV: Nuggets de blé
Riz BIO	Haricots beurres	Semoule	Carottes	Printanière de légumes
Mimolette	Yaourt nature sucré BIO Local	Yaourt arôme citron et fraise BIO		Cantal AOP
Fruit			Fruit BIO	Eclair à la vanille

GOÛTERS

Yaourt nature Pain + confiture	Petits fruités Barre pâtisseries	Fromage blanc nature Pain + beurre Fruit	Purée de pomme et poire Pain + barre chocolat	Petits suisses sucrés Moelleux à l'ananas du chef
-----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------------------	------------------------------------------------------

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

02/02/2026

MARDI

03/02/2026

MERCREDI

04/02/2026

JEUDI

05/02/2026

VENDREDI

06/02/2026

	Poireaux vinaigrette		MENU CHANDELEUR	Carottes râpées
Sauté de dinde à la moutarde SV : Filet de merlu à la moutarde	Filet de hoki sauce armoricaine	Rôti de veau sauce forestière SV : Galette de lentilles BIO	<i>Menu Végétarien</i> Crêpe emmental	Hachis parmentier SV : Brandade de colin
Brocolis	Blé	Farfalles BIO + emmental râpé	Haricots beurre	
Edam		Fromage blanc nature BIO et sucre	Yaourt nature de Viltain	Petits suisses aromatisés
Fruit Banane	Crème dessert chocolat BIO	Fruit BIO	Crêpe chocolat	

GOÛTERS

Petits suisses sucrés Pain + barre chocolat	Gaufre liégeoise Fruit	Yaourt à boire Pain + beurre Fruit	Fruit Pain + confiture	Yaourt sucré Clafoutis aux poires du chef
------------------------------------------------	---------------------------	------------------------------------------	---------------------------	----------------------------------------------

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

09/02/2026

MARDI

10/02/2026

MERCREDI

11/02/2026

JEUDI

12/02/2026

VENDREDI

13/02/2026

Salade fraîcheur (carottes, radis, maïs)		Betteraves		
Bœuf bourguignon SV : Filet de cabillaud sauce oseille	Filet de colin sauce aneth	Poulet sauce crème SV: Omelette nature	Menu Végétarien Couscous végétarien (pois chiches)	Rougail saucisse* SV : Dahl de lentilles
Coquillettes + emmental râpé	Carottes BIO	Pommes noisettes	Semoule BIO	Riz
	Mimolette	Yaourt nature sucré BIO Local	Camembert	Cantal AOP
Fruit BIO	Flan vanille nappé caramel BIO		Fruit	Fruit

GOÛTERS

Purée de pomme	Fruit	Petits suisses sucrés	Fromage blanc nature	Cake nature du chef
Madeleine	Pain + beurre	Pain + pâte à tartiner	Pain + barre chocolat	Jus de pomme
		Fruit		

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

16/02/2026

MARDI

17/02/2026

MERCREDI

18/02/2026

JEUDI

19/02/2026

VENDREDI

20/02/2026

	MARDI GRAS			NOUVEL AN CHINOIS
Salade de riz vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette		Rillettes de thon mayonnaise	Nems aux légumes
Filet de poulet sauce normande SV : Filet de colin sauce normande	Aiguillettes de saumon meunière + citron	Sauté de bœuf à la diable SV: Boulettes de pois chiches	Menu Végétarien Pané de blé fromage et épinard	Porc* sauce caramel SV: Filet de cabillaud sauce caramel
Choux-fleurs BIO	Purée de pomme de terre	Petits pois	Printanière de légumes	Riz BIO
Yaourt nature de Viltain		Tomme blanche		
	Beignet aux pommes	Cake au chocolat du chef	Fruit BIO	Fruit - Kaki
GOÛTERS				
Fruit	Purée de pomme et banane	Petits suisses sucrés	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Pain viennois + barre chocolat	Pain + beurre	Speculoos	Barre pâtissière	Pain + confiture
		Fruit		

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

23/02/2026

MARDI

24/02/2026

MERCREDI

25/02/2026

JEUDI

26/02/2026

VENDREDI

27/02/2026

VACANCES SCOLAIRES

Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Velouté de butternut et vache qui rit	Salade mêlée BIO	
Emincé de poulet à la crème SV : Filet de merlu à la crème	Filet de cabillaud sauce dieppoise	<i>Menu Végétarien</i> Dahl de lentilles	Tartiflette SV: Tartiflette végétarienne	Boulettes de bœuf au jus SV : Boulettes de blé façon thaï
Purée de pommes de terre	Carottes BIO	Riz		Semoule & Légumes à l'orientale 60/40
Yaourt nature sucré BIO Local	Yaourt arôme citron et fraise BIO			Gouda
		Fruit	Purée de pomme BIO	Fruit BIO

GOÛTERS

Emmental	Petits suisses sucrés	Camembert	Fromage blanc nature	Yaourt à boire
Pain	Galette bretonne	Pain	Cake citron du chef	Pain + barre chocolat
Fruit	Fruit	Purée de pomme et poire	Fruit	Jus de pomme

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

02/03/2026

MARDI

03/03/2026

MERCREDI

04/03/2026













JEUDI

05/03/2026

VENDREDI

06/03/2026

VACANCES SCOLAIRES

		Roulade de volaille + cornichons <small>SP: Rillettes de thon mayonnaise</small>	Velouté de carottes	
Filet de colin sauce thaï 	Emincé de dinde au jus aux herbes <small>SV : Filet de hoki sauce barbecue </small>	Sauté de veau sauce crème <small>SV : Omelette nature BIO </small>	<i>Menu Végétarien</i> Pizza aux fromages 	Poulet sauce moutarde <small>SV : Aiguillettes de saumon meunière + citron </small>
Riz BIO 	Haricots vert BIO 	Choux-fleurs béchamel	Salade mêlée BIO vinaigrette 	Farfalles + emmental râpé
Cantal AOP 	St Nectaire AOP 	Yaourt nature de Viltain		Yaourt nature
Fruit	Moelleux nature du chef 		Crème dessert vanille BIO 	Fruit

GOÛTERS

Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés	Brie
Pain + confiture	Madeleine	Barre marbré chocolat	Pain viennois + barre chocolat	Pain
Purée de pomme et banane	Fruit	Fruit	Jus d'orange	Purée de pomme

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge