

Menu de la semaine

LUNDI

05/01/2026

MARDI

06/01/2026

MERCREDI

07/01/2026

JEUDI

08/01/2026

VENDREDI

09/01/2026

Carottes râpées vinaigrette

Salade de pommes de terre
+ dès de fromage

Filet de colin sauce beurre citron

Bœuf bourguignon
SV : Tarte chèvre, tomates & basilic du chef

Semoule **BIO**

Haricots verts **BIO**

Yaourt nature et sucre

Fruit

Salade mélée **BIO**

Menu Végétarien

Pâtes facon Mc & Cheese
+ emmental râpé

Yaourt nature de Viltain

MENU GALETTE DES ROIS

Betteraves

Poulet aux oignons
SV : Galette de lentilles **BIO**

Saucisse de fumée
SV : Filet de merlu sauce beurre blanc

Lentilles

Camembert

Galette des rois

Fruit

GOÛTERS

Fruit

Purée de pomme et poire

Fromage blanc nature

Madeleine

Yaourt arômatisé

Pain + barre chocolat

Pain + beurre

Pain + confiture

Fruit - Banane

Gâteau à la carotte 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 Coeur

 Volaille Française

 Région Ultrapériphérique

 Œufs Plein air

 CE2 Certification Environnementale de niveau 2

 Label Rouge

Menu de la semaine

LUNDI

12/01/2026

MARDI

13/01/2026

MERCREDI

14/01/2026

JEUDI

15/01/2026

VENDREDI

16/01/2026

	Salade de farfalles	Menu Végétarien		
Filet de cabillaud sauce armoricaine	Emincé de dinde aux 4 épices <small>SV: Filet de colin sauce 4 épices</small>	Omelette BIO sauce champignons	Beignets de calamars à la romaine	Rôti de veau sauce crème <small>SV: Pané de blé au fromage et épinards</small>
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	Fruit	Petits suisses sucrés	Fromage blanc sucré	Fruit
Purée de pomme et banane	Pain + confiture	Galettes bretonnes	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 Coeur
 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 	Menu Végétarien
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

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 Coeur
 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 mélée 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	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	Petits fruités	Fromage blanc nature	Purée de pomme et poire	Petits suisses sucrés
Pain + confiture	Barre patissière	Pain + beurre	Pain + barre chocolat	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 Coeur
	Volaille Française		Région Ultrapériphérique		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Label Rouge

Menu de la semaine

LUNDI

02/02/2026

MARDI

03/02/2026

MERCREDI

04/02/2026

JEUDI

05/02/2026

VENDREDI

06/02/2026

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

GOÛTERS

Petits suisses sucrés	Gaufre liégeoise	Yaourt à boire	Fruit	Yaourt sucré
Pain + barre chocolat	Fruit	Pain + beurre	Pain + confiture	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 Coeur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

Menu de la semaine

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	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

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 Coeur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

Menu de la semaine

LUNDI

16/02/2026

Salade de riz vinaigrette
Filet de poulet sauce normande <small>SV: Filet de colin sauce normande</small>
Choux-fleurs BIO
Yaourt nature de Viltain

MARDI

17/02/2026

MARDI GRAS	
Carottes râpées BIO vinaigrette	
Aiguillettes de saumon meunière + citron	
Purée de pomme de terre	
Beignet aux pommes	

MERCREDI

18/02/2026

Sauté de bœuf à la diable <small>SV: Boulettes de pois chiches</small>
Petits pois
Tomme blanche
Cake au chocolat du chef

JEUDI

19/02/2026

Rillette de thon mayonnaise
<i>Menu Végétarien</i>
Pané de blé fromage et épinard
Printanière de légumes

VENDREDI

20/02/2026

NOUVEL AN CHINOIS	
Nems aux légumes	
Porc* sauce caramel <small>SV: Filet de cabillaud sauce caramel</small>	
Riz 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

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 Coeur
 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 	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 Coeur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

Menu de la semaine

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>		
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> 	Velouté de carottes 	
Riz BIO 	Haricots vert BIO 	Choux-fleurs béchamel	Pizza aux fromages 	Poulet sauce moutarde <small>SV : Aiguillettes de saumon meunière + citron</small> 
Cantal AOP 	St Nectaire AOP 	Yaourt nature de Viltain	Salade mêlée BIO vinaigrette 	Farfalles + emmental râpé
Fruit	Moelleux nature du chef 		Crème dessert vanille BIO 	Yaourt nature
				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 Coeur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge