

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Repas Végétarien				
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Betteraves BIO au maïs	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de pépinettes BIO au surimi MSC	Velouté de potiron	Macédoine de légumes , Vinaigrette
Chipolatas aux herbes	Gratin de pommes de terre, patates douces, camembert et thym	Steak burger au veau	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Poisson frais du moment , Sauce au citron
Lentilles vertes BIO	Chiffonnade de salade verte BIO	Haricots verts BIO à l'ail	Petits pois et carottes	Fondue de poireaux Cœur de blé BIO
Mimolette	Tomme noire	Camembert	Brie	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Galette des rois frangipane	Fruit de saison	Liégeois au chocolat du chef	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Repas Végétarien	Vendredi 16 Janvier
Salami	Salade de riz au thon	Taboulé à la semoule BIO	Potage de légumes	Crêpe au fromage
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc , Jus lié viande	Bolognaise au boeuf	Omelette BIO fromagère	Pêche du moment MSC , Sauce aux herbes
Potatoes au paprika Chiffonnade de salade verte BIO	Haricots beurre à l'ail	Tortis BIO	Gratin de patates douces Mélange de salades	Purée de carottes
Gouda	Édam	Brie	Buchette de Chèvre	Saint Paulin
Yaourt aux fruits LOCAL	Fruit de saison	Galette à la frangipane	Rocher coco du chef Pâtisserie du Chef	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Repas Végétarien		Menu Angleterre		
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
œuf dur mayonnaise Pizza tomate mozzarella et Emmental Chiffonnade de salade verte BIO Mimolette Fruit de saison	Salade de haricots verts Bio Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Tortis BIO Tomme noire Crème vanille et Oreo	Betteraves BIO Rôti de porc aux champignons Riz BIO Bûchette au lait mélange Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Potage Brighton Saucisse fumée Haricots blancs à la tomate Fromage Apple pie (Irlande)	Bouillon de légumes aux vermicelles Beignets au poisson , Sauce tartare Frites Mélange de salades Yaourt nature BIO Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Repas Végétarien				
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Macédoine mayonnaise Sauce aux 3 fromages gorgonzola AOP Farfalles HVE Cantal AOP Fruit de saison	Betteraves BIO Boulettes au bœuf à l'orientale Boulgour BIO Tomme blanche Ille flottante	Velouté aux carottes BIO Saucisse de Toulouse Purée de pois cassés Camembert Donut	Pépinettes BIO Sauté de poulet aux olives Haricots verts BIO Emmental Cookies au chocolat blanc et framboise	Salade fromagère Parmentier de colin MSC Salade verte Mimolette Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Chandeleur	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Repas Végétarien	Nouvel An Chinois
Lundi 2 Février			Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
Potage de légumes	Carottes râpées BIO	Rillettes	Taboulé à la semoule BIO	Nems aux légumes
Escalope Viennoise , Sauce tomate	Croziflettes au Reblochon AOP ET lardons	Colombo de poulet	Nuggets végétariens	Poulet façon impérial
Cœur de blé BIO	Chiffonnade de salade verte BIO	Coquillettes BIO	Petits pois BIO au jus	Nouilles chinoises
Édam	Emmental	Tomme blanche	Yaourt nature BIO	Assortiments de fromages
Crêpe au sucre	Fruit de saison	Crème Caramel du chef	Flan pâtissier du chef sans pâte	Cookie du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.