



LUNDI



LE MENU DE LA SEMAINE

GALETTE ROYALE

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026



Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le Poireau

Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef

Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs)

Nuggets de blé et ketchup

Carottes et Lentilles

Petit suisse Bio aromatisé

Clémentine Kiwi

Baguette Edam Poire

Potage Dubarry Bio du chef

Filet de poulet à la Reine (Sauce aux champignons)

Haricots verts et Pommes vapeur

Yaourt Bio Quart de lait

Galette des rois

Croissant Lait chocolat Pomme

Salade Fermière Bio vinaigrette de Xérès du chef (carottes, céleri)

Chou blanc Bio vinaigrette de Xérès du chef

Saucisse de strasbourg
Saucisse de volaille

Courgettes gratinées Bio et Torsades Bio

Cantal Mimolette

Mousse au chocolat au lait

Marbré chocolat Yaourt sucré Banane

Saucisson à l'ail et cornichon
Roulade de volaille et cornichon

Hachis parmentier (Purée Bio)

Salade batavia & vinaigrette

Chanteneige Bio* Emmental Bio*

Pomme Orange

Céréales Lait Compote

Macédoine Bio mayonnaise

Chou rouge Bio aux pommes

Filet de poisson pané et citron

Purée de pomme de terre Bio

Yaourt aromatisé Yaourt sucré

Ananas frais Banane

Baguette aux céréales Brebicrème Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le Poireau



SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

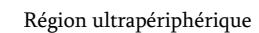
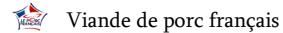
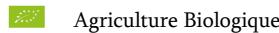
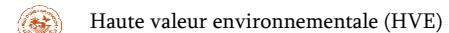
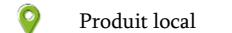
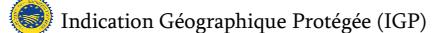
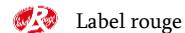
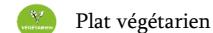
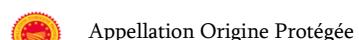
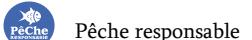
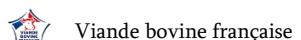
JEUDI

VENDREDI

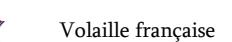
Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé	Salade de haricots verts	Velouté de potiron Bio du chef	Chou blanc emmental vinaigrette balsamique du chef
Céleri Bio rémoulade	Salade de pommes de terre	Betteraves vinaigrette		Endives mimolette vinaigrette balsamique du chef
Cordon bleu de volaille	Tortilla fromagère	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Rôti de porc charcutière <i>Rôti de dinde charcutière</i>	Filet de saumon sauce provençale
Coquillettes Bio & râpé à part	Salade batavia & vinaigrette	Gratin de chou-fleur Bio et Riz Bio	Carottes cuites Bio et Pommes vapeur Bio	Courgettes Bio persillées et Boulgour Bio
Tomme blanche	Yaourt Bio sucré	Vache qui rit Bio et Camembert Bio	Pyrénées	Petit suisse aromatisé Bio
Bûche de chèvre	Yaourt nature Bio* & sucre		Petit moulé ail et fines herbes	
Orange Bio	Donut's au sucre	Crème dessert Mont Blanc vanille	Ananas frais	Clémentine
Pomme Bio		Crème dessert Mont Blanc chocolat	Banane	Kiwi
Petit beurre	Baguette	Pain au chocolat	Baguette & confiture	Baguette aux céréales
Petit suisse aux fruits	Gouda	Lait	Yaourt sucré	Petit louis
Clémentine	Pomme	Compote	Orange	Banane

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles





LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 19 AU 22 JANVIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le Poireau



MENU VÉGÉTARIEN

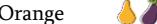
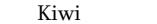
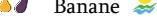
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri Bio rémoulade  Betteraves Bio vinaigrette	 Friand au fromage	 Salade Harmonie Bio (chou rouge, maïs, carotte)  Salade potagère Bio (carotte, chou-fleur, haricots verts, maïs)	 Carottes râpées Bio vinaigrette  Salade coleslaw Bio	 Velouté de courgettes Bio du chef
 Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	 Sauté de bœuf sauce paprika	 Couscous végétarien	 Pizza au fromage	 Filet de lieu sauce aurore
 Petits pois carottes	 Brocolis Bio au gratin  et  Pommes vapeur persillées Bio	 Légumes couscous  et  Semoule & jus à part	 Salade batavia & vinaigrette	 Riz Bio aux petits légumes
 Yaourt Bio sucré  Yaourt Bio aromatisé	 Coulommiers Bio*  Gouda Bio*	 Petit suisse Bio aromatisé	 Emmental Bio*  Chanteneige Bio*	 Mimolette  Samos
 Pomme  Orange	 Clémentine  Kiwi	 Eclair chocolat  Eclair vanille	 Velouté aux fruits	 Banane  Ananas frais
 Céréales  Lait  Poire	 Galette céréales  Fromage blanc nature & sucre  Compote	 Baguette aux céréales  Emmental  Banane	 Pain au lait  Lait chocolat  Jus de pomme	 Baguette & pâte à tartiner  Yaourt aromatisé  Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Produit de saison

 Œufs Plein Air

 Viande bovine française

 Pêche responsable

 Appellation Origine Protégée

 Plat végétarien

 Label rouge

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Produit local

 Haute valeur environnementale (HVE)

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Bleu Blanc Cœur

 Région ultrapériphérique

 Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



 Volaille française



 Sauce du chef



Janvier

LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le Poireau



SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



MENU VÉGÉTARIEN

 Potage de légumes Bio du chef	 Terrine de saumon sauce cocktail	 Salade de riz niçois	 Choux-fleurs Bio vinaigrette	 Potage crécy Bio du chef
 Filet de colin meunière et citron	 Bolognaise	 Rôti de porc sauce Vallée d'Auge <i>Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge</i>	 Palet végétarien à l'Italienne & sauce tomate à part	 Chili con carne
 Gratin de butternut et Coquillettes	 Torsades Bio & râpé à part	 Gratin de chou fleur et Pommes vapeur persillées	 Purée de pommes de terre Bio	 Riz Bio
 Petit suisse Bio aromatisé	 Yaourt Bio aromatisé  Yaourt nature Bio* & sucre	 Camembert Bio  Edam Bio	 Carré de l'est  Pyrénées	 Rouy  Pont l'Évêque
 Tarte à la noix de coco  Tarte au chocolat	 Clémentine  Poire	 Compote Bio pomme abricot  Compote Bio pomme poire	 Velouté aux fruits	 Pomme  Banane
 Baguette aux céréales  Camembert  Pomme	 Baguette  Délice au chèvre  Orange	 Baguette & beurre  Petit suisse sucré  Banane	 Madeleine  Yaourt sucré  Clémentine	 Croissant  Lait  Compote

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Produit de saison

 Œufs Plein Air

 Viande bovine française

 Pêche responsable

 Appellation Origine Protégée

 Plat végétarien

 Label rouge

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Produit local

 Haute valeur environnementale (HVE)

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Bleu Blanc Cœur

 Région ultrapériphérique

 Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



CHANDELEUR EN BRETAGNE

LUNDI

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Le fruit et le légume du mois:
La poire et l'Endive



  Potage de légumes Bio du chef	  Rillettes de sardines et fromage frais	  Velouté de courgettes Bio du chef	  Saucisson sec et cornichon Roulade de volaille et cornichon	 Céleri rémoulade
  Nuggets plein filet & Ketchup	  Filet de poulet à la bretonne	  Estouffade de bœuf au paprika	  Filet de colin sauce aurore	  Salade coleslaw
  Petits pois au jus	  Poêlée bretonne (Pommes de terre, chou fleur, carotte, haricot vert)	  Carottes cuisinées Bio et Riz Bio	  Purée de légumes Bio	  Tortelloni mozzarella Bio & sauce napolitaine à part
  Edam Bio* Camembert Bio* 	  Coulommiers Bio* Gouda Bio* 	  Saint Nectaire Chèvre	  Coulommiers Bio* Emmental Bio* 	  Yaourt Bio sucré Yaourt Bio aromatisé
  Mousse au chocolat au lait	  Crêpe et confiture Crêpe et caramel	  Ananas frais Orange 	  Crème Mont Blanc chocolat Crème Mont Blanc vanille	  Clémentine Poire 
  Pain au chocolat Petit suisse sucré   Poire	  Céréales Lait chocolat Compote	  Fourré chocolat Yaourt aromatisé   Banane 	  Baguette & confiture Petit suisse aux fruits   Clémentine	  Baguette aux céréales Mimolette   Pomme

 Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

  Produit de saison

  Plat végétarien

 Agriculture Biologique

  Oeufs Plein Air

 Label rouge

 Viande de porc français

  Viande bovine française

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Bleu Blanc Cœur

 Recette du chef

  Pêche responsable

  Produit local

  Région ultrapériphérique

  Volaille française

  Appellation Origine Protégée

  Haute valeur environnementale (HVE)

  Appellation Origine Contrôlée

  Sauce du chef

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



LUNDI

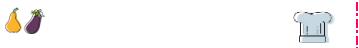
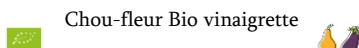
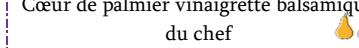
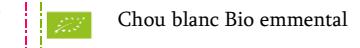
LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et l'Endive



SEMAINE DU 09 AU 13 FEVRIER 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de carottes Bio du chef</p> 	<p>Betteraves Bio vinaigrette</p>  <p>Chou-fleur Bio vinaigrette</p> 	<p>Céleri vinaigrette balsamique du chef</p>  <p>Cœur de palmier vinaigrette balsamique du chef</p> 	<p>Potage de butternut Bio du chef</p> 	<p>Carottes râpées Bio mimolette</p>  <p>Chou blanc Bio emmental</p> 
<p>Quiche au fromage</p> 	<p>Chipolatas</p> <p><i>Saucisse de volaille</i></p> 	<p>Sauté de bœuf au jus</p> 	<p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p><i>Rôti de dinde sauce charcutière</i></p> 	<p>Filet de colin aux agrumes</p> 
<p>Salade batavia & vinaigrette</p>	<p>Courgettes Bio gratinées</p>  <p>et</p> <p>Coquillettes Bio</p> 	<p>Carottes Bio persillées</p>  <p>et</p> <p>Flageolets</p> 	<p>Gratin de chou-fleur Bio</p>  <p>et</p> <p>Riz Bio</p> 	<p>Purée de légumes Bio</p>
<p>Edam</p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Yaourt Bio sucré</p>  <p>Yaourt Bio aromatisé</p> 	<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Brie</p>
<p>Croc lait</p>	<p>Pyrénées</p>		<p>Petit suisse nature & sucre</p>	<p>Munster*</p> 
<p>Compote pomme pêche Bio</p>  <p>Compote pomme banane Bio</p> 	<p>Beignet pomme</p>	<p>Clémentine</p>  <p>Poire</p> 	<p>Tarte Normande</p>	<p>Banane</p>  <p>Orange</p> 
<p>Baguette et confiture</p>	<p>Pain au lait</p>	<p>Baguette</p>	<p>Baguette aux céréales</p>	<p>Sablé chocolat</p>
<p>Yaourt sucré</p>	<p>Lait chocolat</p>	<p>Fromage tartare</p>	<p>Gouda</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Orange</p> 	<p>Clémentine</p> 	<p>Jus d'ananas</p>	<p>Banane</p> 	<p>Poire</p> 

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Produit de saison

 Œufs Plein Air

 Viande bovine française

 Pêche responsable

 Appellation Origine Protégée

 Plat végétarien

 Label rouge

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Produit local

 Haute valeur environnementale (HVE)

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Bleu Blanc Cœur

 Région ultrapériphérique

 Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER 2026



Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et l'Endive

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Friand au fromage	Potage de légumes du chef	Salade arc en ciel Bio (tomate, céleri, maïs)	Rillettes de sardines et fromage frais	Potage de légumes Bio du chef
Estouffade de bœuf sauce forestière	Pizza Bio aux 4 légumes	Filet de poulet à la moutarde	Rôti de porc sauce tomate <i>Rôti de dinde sauce tomate</i>	Parmentier de poisson
Gratin de courgettes Bio et Pommes de terre Bio	Salade batavia & vinaigrette	Ratatouille & jus part et Semoule	Riz Bio	Salade batavia & vinaigrette
Mimolette Tomme blanche	Yaourt Bio Quart de lait	Yaourt Bio sucré Yaourt Bio aromatisé	Petit suisse Bio aromatisé	Camembert Bio* Chanteneige Bio*
Compote Bio pomme abricot Compote Bio pomme banane	Orange Pomme	Banane Clémentine	Cake à l'ananas du chef	Moelleux au chocolat & crème anglaise
Céréales Lait Poire	Baguette aux céréales Emmental Banane	Croissant Lait Pomme	Baguette Petit Louis Compote	Marbré chocolat Petit suisse aux fruits Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

Volaille française

Sauce du chef



Février

LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et l'Endive



SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026



MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef  	Potage de légumes Bio du chef 	Salade piémontaise Salade de perles	Taboulé Salade de blé	Chou blanc Bio mayonnaise  
Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i> 	Bolognaise 	Curry de légumes Bio 	Filet de lieu sauce crème ciboulette 	Filet de poulet sauce pizzaïolo 
Carottes cuites et Lentilles	Macaroni Bio & râpé à part 	Riz Bio 	Purée de brocolis Bio 	Haricots verts persillés et Semoule
Coulommiers Bio  Emmental Bio 	Mimolette Fourme d'Ambert 	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature & sucre	Yaourt Bio sucré  Yaourt Bio aromatisé	Gouda Bio  Coulommiers Bio
Tarte pomme rhubarbe Tarte abricotine	Mousse au chocolat au lait 	Ananas frais Orange 	Clémentine  Poire	Semoule au lait Riz au lait 
Baguette aux céréales & beurre Petit suisse aromatisé Compote	Gaufrette vanille Yaourt sucré Banane 	Baguette Edam 	Pain au chocolat Lait Compote	Madeleine Fromage blanc nature & sucre  Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Produit de saison

 Œufs Plein Air

 Viande bovine française

 Pêche responsable

 Appellation Origine Protégée

 Plat végétarien

 Label rouge

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Produit local

 Haute valeur environnementale (HVE)

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Bleu Blanc Cœur

 Région ultrapériphérique

 Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française


Sauce du chef