



Menus de la semaine

05 au 09 janvier 2026



EPIPHANIE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Salade de céleri	Carottes râpées locales	Salade verte BIO aux dés de fromage	Salade de chou blanc BIO
Plats chauds	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Filet de poisson MSC gratiné	Emincé de volaille sauce chasseur	Sauté de porc aux olives	Boulettes de bœuf VBF sauce aux petits oignons
Fromage	Coulommiers	Cœur de blé et ratatouille	Spatzle et trio de légumes BIO	Patate douce et carottes	Riz et petits-pois
Desserts	Flan BIO	Emmental BIO	Gouda	Cantal AOP	Saint-Nectaire
Alternative sans porc			Banane	Pomme	Compote de fruits BIO
Alternative végétarienne				Sauté de poulet aux olives	
		Pané fromager	Quenelles végétariennes sauce chasseur	Palet de légumes	Boulettes végétariennes sauce aux petits oignons
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPV / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

12 au 16 janvier 2026



MENU RUSSE

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO	Potage de légumes BIO	Salade de carottes BIO	Champignons à la grecque	
Plats chauds	Goulash de bœuf VBF Purée pomme de terre, carottes BIO	Lasagnes au saumon	Œufs brouillés Blé et épinards à la crème	Cordon bleu de volaille, ketchup	Kassler au jus	
Fromage	Mimolette	Saint-Paulin	Tomme	Yaourt local aux fruits	Lentilles et carottes	
Desserts	Pychki (donut au sucre)	Yaourt sucré	Clémentine	Compote	Fromage à tartiner	
Alternative sans porc						
Alternative végétarienne	Emincé végétal sauce goulash	Lasagnes aux légumes		Cordon bleu végétarien, ketchup		
Goûters						



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

19 au 23 janvier 2026



MENU DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou blanc	Salade de betteraves	Salade de carottes BIO	Potage de légumes	Laitue BIO aux dés de fromage
Plats chauds	Beaufilet de colin MSC sauce moutarde	Pâtes à la carbonara aux lardons	Emincé de poulet, jus aux herbes de Provence	Mijoté de bœuf VBF sauce aux champignons	Quiche aux poireaux
Fromage	Riz et fondue de poireaux	Pont-l'Evêque	Blé à la sauce tomate et poêlée de légumes	Spätzle et cubes de potiron	
Desserts	Ananas	Ortolan	Fromage ail et fines herbes	Bûche de chèvre	Camembert AOP
Alternative sans porc		Crème dessert au chocolat BIO	Compote	Orange BIO	Riz au lait
Alternative végétarienne		Pâtes à la carbonara au jambon de volaille			
Goûters	Galette végétarienne	Pâtes à la carbonara végétarienne	Gratin de blé à la sauce tomate poêlée de légumes et fromage	Emincé végétal sauce aux champignons	



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

26 au 30 janvier 2026



La tribu des
Petits Chefs

MENU ALSACIEN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de champignons	Salade verte BIO	Salade de carottes	Duo de choux locaux	Potage de légumes
Plats chauds	Œuf dur sauce béchamel	Knack, moutarde	Sauté de volaille aux poivrons	<i>Beaufilet de colin MSC sauce provençale</i>	<i>Steak haché de bœuf VBF, ketchup</i>
Pâtes BIO et chou-fleur	Pomme de terre vapeur, choucroute		Riz	Semoule aux petits légumes	<i>Frites et petits-pois BIO</i>
Fromage	<i>Livarot AOP</i>	<i>Munster AOP</i>	<i>Cantal AOP</i>	Gouda	Fromage blanc sucré
Desserts	<i>Flan local</i>	Tarte Streusel aux pommes	<i>Banane BIO</i>	<i>Kiwi BIO</i>	Pomme
Alternative sans porc		Saucisse de volaille, moutarde			
Alternative végétarienne		Saucisse végétale, moutarde	Emincé végétal aux poivrons	Falafels sauce provençale	Nuggets végétariennes, ketchup

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

Menus de la semaine

02 au 06 février 2026



CHANDELEUR		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte BIO					
Plats chauds	Crêpe jambon-emmental					
Fromage	Coulommiers					
Desserts	Crêpe au sucre	Semoule au lait				
Alternative sans porc						
Alternative végétarienne	Crêpe aux champignons	Quenelles façon bouchées à la reine			Moussaka végétarienne	Pané végétarien, sauce fromage blanc

Couleurs					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

09 au 13 février 2026



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de haricots verts

Potage de légumes

Salade verte BIO aux dés de fromage

Salade de carottes

Macédoine mayonnaise

Plats
chauds

Poulet sauce curry

Gratin de spätzle aux lardons

Tarte saumon ciboulette

Pâtes à la bolognaise

Omelette BIO sauce tomate

Riz et julienne de légumes

Bûche de chèvre

Petit-suisse sucré BIO

Tomme

Emmental râpé

Saint Nectaire

Fromage

Orange BIO

Compote

Banane

Yaourt à boire

Desserts

Alternative
sans porc

Gratin de spätzle au jambon de volaille



Alternative
végétarienne

Quenelles végétariennes sauce curry

Gratin de spätzle aux petits légumes

Tarte aux 3 fromages

Pâtes à la bolognaise végétarienne

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

16 au 20 février 2026

La tribu des
Petits Chefs

MENU BRESILIEN		NOUVEL AN CHINOIS							
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	Salade de cœurs de palmier, maïs et dés de fromage	Salade arlequin	Potage de légumes	Champignons à la grecque	Salade asiatique				
Plats chauds	Galinhada (riz BIO au poulet, petits pois et poivrons)	Bœuf VBF en daube	Tortellinis sauce crème	Beaufilet de colin d'Alsaka MSC sauce citron	Nems au poulet				
Fromage	Petit-suisse aromatisé	Purée pommes de terre potiron BIO	Emmental	Boulgour et épinards sauce béchamel	Nouilles chinoises aux petits légumes				
Desserts	Ananas	Beignet	Saint-Paulin	Fromage à tartiner	Gouda BIO				
Alternative sans porc			Yaourt BIO sucré	Pomme BIO	Litchi au sirop				
Alternative végétarienne	Galinhada végétarien	Emincé végétal en daube		Œuf dur	Nems aux légumes				
Couleurs									



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

23 au 27 février 2026

La tribu des
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'endives	Potage	Salade verte BIO aux croûtons	Coleslaw BIO	Carottes râpées locales
Plats chauds	Falafels sauce orientale	Beaufilet de colin MSC gratiné	Quiche lorraine	Tranche de bœuf VBF sauce brune	Paupiette de dinde sauce crème
Fromage	Semoule et duo de carottes	Blé et ratatouille BIO	Quiche aux légumes	Potatoes et poêlée de légumes	Riz et haricots verts
Desserts	Camembert AOP	Brie AOP	Emmental	Yaourt local aromatisé	Fromage à tartiner
Alternative sans porc	Compote BIO	Gâteau basque	Crème dessert	Kiwi	Clémentine BIO
Alternative végétarienne		Palet fromager	Quiche aux légumes	Omelette	Galette végétarienne
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP

IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)