



Menus de la Semaine du 5 au 9 janvier



Lundi

Soupe de potiron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Filet de Colin sauce crème
Poisson, gluten, lait

Pommes de terre Vapeur 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cantal AOP 
lait

Compote pomme 
allégée en sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mardi

Blanquette de dinde 
lait, gluten

Chou fleur béchamel
Lait, gluten

Buchette lait de mélange
lait

Clémentine
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mercredi

Radis beurre
lait

Nugget's de blé
Gluten, oeuf

Haricots beurre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coulommiers
lait

Liegeois chocolat
lait,

Jeudi

Menu Végétarien

LA GALETTE DES ROIS

Carottes râpées 
vinaigrette
moutarde, sulfites

Chili végétarien
Lait, gluten

Riz créole 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petit fromage frais sucré
lait

Galette des rois Brioche
Gluten, lait, œuf

Vendredi

Jambon braisé au jus 
gluten

Coquillette 
gluten

Fromage croc 'lait bio 
lait

Poire au sirop
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



C'EST
LA
FÊTE

2025-2026

LA GALETTE DES ROIS



MENU DU JOUR

Jeudi 08 janvier 2026

Carottes râpées vinaigrette

Chili végétarien

Riz pilaf

Petit fromage frais sucré

Galette des Rois brioche





Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier



Lundi

Menu Végétarien

Betteraves vinaigrettes
moutarde, sulfites

Sauce aux légumes façon bolognaise
gluten,
Torsade

Emmental râpées accompagnement

Brie

Bananes bio
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Eveil et Gout
Découvrir pour mieux grandir
par sodexo

Mardi

Emincé de saumon sauce crème
Poisson, lait, gluten

Riz façon pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emmental
Lait

Beignet aux pommes
Lait, gluten, oeuf



Issu de l'agriculture biologique

Mercredi

Céleri rémoulade
Moutarde, sulfites, oeufs

Steak haché de veau pizzaiolo
 Lait

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage Frais Cantafrais

Lait
Yaourt flan nappé caramel
Lait



Plat végétarien

Jeudi

Carottes râpées
vinaigrette
Sulfites, moutarde

Saucisse chipolata
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Duo Purée de pommes de terre et butternut
Lait

Edam
Lait

Compote pomme banane allégée en sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Aiguillette de poulet sauce forestière
Gluten,

Haricots verts
persillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saint Paulin
Lait

Salade d'orange
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Pour l'actualité des Menus et des Animations, rendez-vous sur l'application «SoHappy» →





Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier



Lundi

Menu Végétarien

Céleri rémoulade

Moutarde, sulfites, oeufs



*Semoule AB
Gluten*

Fromage frais fraidou

lait

Kiwi

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



Mardi

Rôti de porc



Sauce dijonnaise

Gluten, lait

Petits pois cuisinés



Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gouda

lait

Crème dessert vanille

Lait

Mercredi

Salade coleslaw
moutarde, œuf, sulfites



Omelette nature

Œufs

Macaroni



gluten

Pont l'évêque AOP



Lait

Pommes bio



Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



Plat végétarien

Jeudi

Salade verte
Vinaigrette et croûtons
Moutarde, sulfites, gluten

Tartiflette aux lardons et fromage type reblochon

Edam
lait

Purée de pommes
myrtilles Maison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien

Pour l'actualité des Menus et des Animations, rendez-vous sur l'application «SoHappy» →

MENU DU JOUR



LE MENU **MONTAGNE**



Jeudi 22 janvier 2026

Salade verte vinaigrette et croûtons

Tartiflette aux lardons et fromage type reblochon

Edam

Purée pommes frais myrtilles Maison

Menus de la Semaine du 26 au 30 janvier



Lundi

Pâté de campagne
cornichon
Moutarde, sulfites, gluten



Steak haché de bœuf
sauce barbecue
Gluten, lait



Choux fleur béchamel
Lait, gluten

Saint Nectaire
lait



Fruits de saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mardi

Paëlla poulet chorizo
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
(Riz)



Coulommiers
lait

Yaourt flan nappé
caramel
lait, œufs

Mercredi

Soupe de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emincé de dinde
sauce caramel
Gluten



Boulgour
gluten



Buchette lait de mélange
lait

Pommes bio
Cuites au four
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



Jeudi

Menu végétarien

Salade de betterave
façon voronoff
Moutarde, sulfites



Parmentier de bœuf
lait



Salade verte vinaigrette
Moutarde, sulfites

Fromage Rondelé nature
lait



Compote de poires
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vendredi

Dahl de lentilles aux
légumes
gluten



penne
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emmental
lait



Cake vanille maison
Gluten, lait, œufs

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la Semaine du 2 au 6 février



Lundi

Menu végétarien

Salade de mâche et betteraves
Vinaigrette
Moutarde, sulfites



Sauce aux lentilles verte et tomate façon bolognaise
Gluten,



Torsade

lait

Fromage râpé
accompagnement
lait



Fromage carré laitier
lait

Pommes bio
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



Mardi

Boulette de bœuf et volaille sauce tomate
Gluten,



Carottes au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



Fromage vache qui rit
lait



Yaourt aromatisé
lait



Issu de l'agriculture biologique

Mercredi



Salade de Haricots verts
Moutarde, sulfites



Poulet rôti sauce forestière
Gluten, lait

Epinards béchamel
Gluten, lait

Emmental
lait

Crème dessert chocolat
lait



Plat végétarien

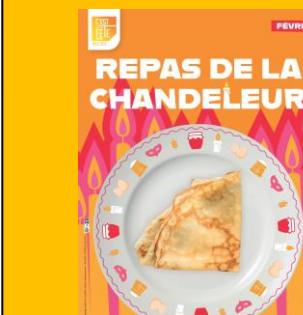
Jeudi

Salade verte
Vinaigrette et croûtons
Moutarde, sulfites

Fajitas jambon mozzarella emmental
Gluten, lait

Tomme Noir Montcadi
lait

Crêpe au sucre
Gluten, lait, œufs



Vendredi

Merlu sauce crème
lait, gluten



Riz,
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomme blanche
lait

Compote pomme allégée en sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

s réserve de disponibilité des produits



Pour l'actualité des Menus et des Animations, rendez-vous sur l'application «SoHappy» →



FÊTE DES CRÊPES



MENU DU JOUR

Jeudi 05 février 2026

Salade verte vinaigrette et croûtons

Fajitas jambon mozzarella emmental

Tomme noire Montcadi

Crêpe au sucre





Menus de la Semaine du 09 au 13 février



Lundi

Œuf dur mayonnaise
Moutarde, sulfites, oeuf

Couscous végétarien
Gluten



Semoule
gluten



Mimolette
lait



Banane
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mardi

Emincé de saumon sauce aux épice douce
Lait, gluten



Haricots verts
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saint-Paulin
lait

Yaourt flan chocolat
lait

Mercredi

Soupe de lentilles corail et lait de coco
lait

Rôti de bœuf au jus
Gluten, oeufs

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coulommiers
lait

Compote pomme fraise allégée en sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jeudi

Velouté de poireaux et pommes de terre
lait

Nuggets fromage Crispidor
Gluten, lait

Semoule
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage frais Fraidou
lait

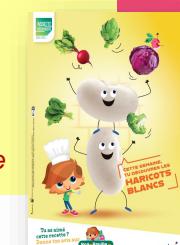
Cake aux châtaigne
Gluten, lait, oeufs

Vendredi

Sauté de dinde sauce crème
Gluten, lait



Patate douce haricot blanc lait de coco
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomme noir Montcadi
lait

Salade de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Pour l'actualité des Menus et des Animations, rendez-vous sur l'application «SoHappy» →





L'éveil à la végétalisation des assiettes

 En février ... découvre la recette gourmande !

 Patate douce haricots blancs au lait de coco

 Patate douce – fondante et légèrement sucrée

 Haricots blancs – riches en protéines végétales

 Lait de coco – onctueux et parfumé

 Une recette réconfortante et pleine de saveurs exotiques...
à savourer sans modération !

