


# 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, oeuf*

## Vendredi

Jambon braisé au jus   
*gluten*

Coquille   
*gluten*

Fromage croc 'lait bio'   
*lait*

Poire au sirop  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*





**Jeudi 08 janvier 2026**

*Carottes râpées vinaigrette*  
\*\*\*

*Chili végétarien*

*Riz pilaf*  
\*\*\*

*Petit fromage frais sucré*  
\*\*\*

*Galette des Rois brioche*

**LA GALETTE  
DES ROIS**



# Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier



## Lundi

### Menu Végétarien


Betteraves vinaigrettes

*moutarde, sulfites*

Sauce aux légumes façon bolognaise



*gluten,*

Torsade 

*Gluten*

Emmental râpées accompagnement



*Lait*

Brie   
*lait*

Bananes bio 

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## 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*



## 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*


## 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*

## Vendredi

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

**Éveil et Gout**  
— Découvrir pour mieux grandir —  
par **sodexo**



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

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*

Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs

*Lait,*



Semoule   
*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*

## 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 obligatoires*



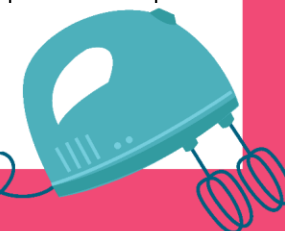
## Vendredi

Colin  sauce aux épices douces  
*Gluten, lait, poisson, crustacés*

Duo de carottes au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fromage vache qui rit   
*lait*

Gâteau haricots blanc poires Maison  
*lait, œufs*







**Jeudi 22 janvier 2026**

*Salade verte vinaigrette et  
croûtons*

\*\*\*

*Tartiflette aux lardons et fromage  
type reblochon*

\*\*\*

*Edam*

\*\*\*

*Purée pommes frais myrtilles  
Maison*

LE MENU  
**MONTAGNE**



# 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 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



## Mercredi

Salade de Haricots verts

Moutarde, sulfites



Poulet rôti sauce forestière

Gluten, lait



Epinards béchamel

Gluten, lait

Emmental

lait

Crème dessert chocolat

ait

## Jeudi

Salade verte  
Vinaigrette et croûtons

Moutarde, sulfites

Fajitas jambon mozzarella emmental

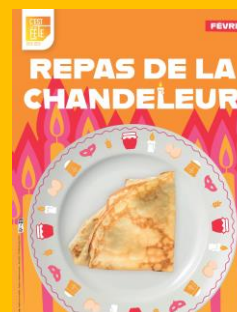
Gluten, lait

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





Jeudi 05 février 2026

FÊTE DES  
CRÊPES



*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



## 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 !

