

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Entrées**

**Partage de la Galette**

Salade verte, maïs, croûtons

Sulfites moutarde gluten

Salade de blé vinaigrette

Sulfites moutarde gluten

**Plat**

Boulettes de bœuf sauce tomate

Gluten



Crispi d'or

Gluten lait, œufs



Radis beurre

Lait

Potage potiron

Lait

Jambon blanc



Pas d'allergènes

Merlu sauce curry



Poisson, gluten, lait, moutarde

**Accompagnement**

Frites



Pas d'allergènes

Haricots beurres persillés

Lait

Purée pdt carotte

Lait

Coquillettes



Lait, gluten

**Produit laitier**

Coulommiers

Lait

Fromage blanc sucré

Lait



Fromage frais Rondelé

Lait



Cantal AOP

Lait



**Dessert**

Compote de pommes

Pas d'allergènes



Fruit

Pas d'allergènes



**Galette des rois**

Gluten fruit à coques lait œufs soja

Fruit

Pas d'allergènes



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Produit de la mer  
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

## Entrées

Betteraves vinaigrette

Sulfites, moutarde

Taboulé (semoule bio)

Gluten sulfites moutarde

Rillettes de thon et son toast

Œuf sulfites moutarde poisson

Carottes râpées

Sulfites, moutarde

## Plat

Chili SIN carne

Pas d'allergènes



Sauté de dinde sauce agrumes,  
potiron

Gluten lait



Rôti de porc jus aux oignons



Gluten lait

Émincé de saumon sce crème

Poisson, gluten, lait



## Accompagnement

Riz

Lait



Haricots verts

Lait



Pomme vapeur

Lait

Jardinière de légumes

Lait

## Produit laitier

Yaourt sucré

Lait



Édam

Lait

Yaourt aromatisé vanille

Lait



St nectaire AOP

Lait



## Dessert

Fruit

Pas d'allergènes

Flan vanille caramel

Lait

Fruit

Pas d'allergènes



Cake mandarine cacao

Œufs gluten lait



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Produit de la mer  
durable



Label Rouge



Végétarien

sodexo  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**La montagne**

**Vendredi**

Mâche, avocat et maïs  
vinaigrette aux agrumes

Sulfites moutarde



Céleri rémoulade

Cèleri œuf gluten lait

**Entrées**

Crêpe emmental

Gluten lait

Potage lentilles corail,  
carottes et lait de coco

Lait

**Plat**

Rôti de veau

Gluten lait

Sauté de poulet façon poule  
au pot

Lait gluten

Croziflette végétarienne  
(crozets, légumes, fromage  
tartiflette)

Gluten lait

Colin sauce aux épices

Poisson, gluten, lait

**Accompagnement**

Petits pois

Pas d'allergènes

Légumes du pot (dont PDT)

Pas d'allergènes

Salade verte

Sulfites moutarde



Riz à l'Indienne

Lait

**Produit laitier**

Yaourt sucré

Lait



Brie

Lait

Petit suisse sucré

Lait

Pont l'évêque AOP

Lait

**Dessert**

Gâteau haricots blancs et  
chocolat

Gluten lait œuf soja

Fruit

Pas d'allergènes



Compote pommes myrtilles

Pas d'allergènes

Fruit

Pas d'allergènes



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Produit de la mer  
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



Salade verte, oignons frits,  
croûtons, pommes  
Sulfites moutarde

Radis beurre  
Lait

Sauté de bœuf façon  
bourguignonne  
Gluten lait sulfites



Rôti de porc  
Pas d'allergènes



Duo de choux (brocolis bio et  
chou-fleur)  
Lait



Haricots blancs mijotés à la  
tomate  
Pas d'allergènes

Camembert  
Lait



Emmental  
Lait

Riz au lait  
Lait

Dessert gélifié saveur chocolat  
Lait

**Entrées**

**Plat**

**Accompagnement**

**Produit laitier**

**Dessert**

Betteraves  
Sulfites moutarde

Soupe tomate vermicelles  
Gluten

Dall de lentilles corail  
Gluten lait moutarde

Colin pané et citron  
Poisson, gluten

Riz  
Lait



Carottes et panais  
Lait

Fromage frais saint Morêt  
Lait

Yaourt sucré  
Lait



Fruit  
Pas d'allergènes



Gâteau au yaourt aux fruits  
Œufs gluten lait



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Produit de la mer  
durable



Label Rouge















Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 2 au 6 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées		
Céleri rémoulade <small>Sulfites moutarde œufs ,céleri</small>	Taboulé <small>Gluten</small>		Potage potiron <small>Lait</small>	Duo de radis noir et carottes râpés <small>Sulfites moutarde</small>
		Plat		
Haricots rouge façon bolognaise <small>Pas d'allergènes</small> 	Sauté de bœuf  <small>Gluten lait</small>		Tartiflette  <small>Gluten lait</small>	Colin sauce citron  <small>Poisson, gluten, lait</small>
		Accompagnement		
Pennes  <small>Lait gluten</small>	Carottes ciboulette  <small>Lait</small>		Salade verte  <small>Sulfites moutarde</small>	Épinards branches béchamel <small>Lait gluten</small>
		Produit laitier		
Saint Nectaire AOP  <small>Lait</small>	Yaourt aromatisé  <small>Lait</small>		Fromage fondu vache qui rit  <small>Lait</small>	Fromage blanc sucré  <small>Lait</small>
		Dessert		
Compote  <small>Pas d'allergènes</small>	Fruit <small>Pas d'allergènes</small>		Crème dessert <small>Lait</small>	Crêpe au sucre <small>Œufs gluten lait</small>



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien