

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Partage de la Galette

Salade verte, maïs, croûtons

Salade de blé vinaigrette

Radis beurre

Potage potiron

Sulfites moutarde gluten

Sulfites moutarde gluten

Lait

Lait

Boulettes de bœuf sauce tomate



Gluten

Crispi d'or



Gluten lait, œufs

Jambon blanc



Merlu sauce curry



Frites



Haricots beurres persillés

Accompagnement

Purée pdt carotte

Coquillettes



Pas d'allergènes

Lait

Lait

Lait, gluten

Coulommiers

Fromage blanc sucré



Lait

Produit laitier

Fromage frais Rondelé



Cantal AOP



Compote de pommes



Pas d'allergènes

Fruit



Pas d'allergènes

Galette des rois

Fruit



Gluten fruit à coques lait œufs soja

Pas d'allergènes

Dessert

Œuf de poule élevée en plein air  
Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge

sodexo  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule bio)	Entrées	Rillettes de thon et son toast	Carottes râpées
Sulfites, moutarde	Gluten sulfites moutarde		Œuf sulfites moutarde poisson	Sulfites, moutarde
Chili SIN carne	Sauté de dinde sauce agrumes, potiron	Plat	Rôti de porc jus aux oignons	Émincé de saumon sce crème
Pas d'allergènes	Gluten lait		Gluten lait	Poisson, gluten, lait
Riz	Haricots verts	Accompagnement	Pomme vapeur	Jardinière de légumes
Lait	Lait		Lait	Lait
Yaourt sucré	Édam	Produit laitier	Yaourt aromatisé vanille	St nectaire AOP
Lait	Lait		Lait	Lait
Fruit	Flan vanille caramel	Dessert	Fruit	Cake mandarine cacao
Pas d'allergènes	Lait		Pas d'allergènes	Œufs gluten lait



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Label Rouge



Tout commence au quotidien



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



Lundi

Mâche, avocat et maïs  
vinaigrette aux agrumes

Sulfites moutarde



Rôti de veau

Mardi

Céleri rémoulade

Cèleri œuf gluten lait

Sauté de poulet façon poule  
au pot

Gluten lait

Lait gluten

Mercredi

Entrées

L'ODYSSEE  
DU  
GOÛT

Vendredi

Crêpe emmental

Gluten lait



Potage lentilles corail,  
carottes et lait de coco

Lait



Plat

Croziflette végétarienne  
(crozets, légumes, fromage  
tartiflette)

Gluten lait

Colin sauce aux épices

Poisson, gluten, lait

Accompagnement



Riz à l'Indienne

Salade verte

Lait

Petits pois

Légumes du pot (dont PDT)

Pas d'allergènes

Pas d'allergènes

Yaourt sucré



Lait

Brie

Lait

Produit laitier

Petit suisse sucré

Pont l'évêque AOP



Sulfites moutarde

Lait

Gâteau haricots blancs et  
chocolat

Gluten lait œuf soja

Fruit



Pas d'allergènes

Dessert

Compote pommes myrtilles

Fruit



Pas d'allergènes

Pas d'allergènes



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Tout commence au quotidien



# Menus de la Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



Lundi



Salade verte, oignons frits,  
croûtons, pommes

Sulfites moutarde

Sauté de bœuf façon  
bourguignonne

Gluten lait sulfites

Duo de choux (brocolis bio et  
chou-fleur )



Lait

Radis beurre

Lait

Rôti de porc



Pas d'allergènes

Lait

Haricots blancs mijotés à la  
tomate

Pas d'allergènes

Camembert



Lait

Emmental

Lait

Riz au lait

Lait

Dessert gélifié saveur chocolat

Lait

Mercredi

Entrées

Jeudi

Betteraves

Sulfites moutarde

Vendredi

Soupe tomate vermicelles

Gluten



Dall de lentilles corail

Gluten lait moutarde



Colin pané et citron

Poisson, gluten

Accompagnement

Riz

Lait

Carottes et panais

Lait

Produit laitier

Fromage frais saint Morêt

Lait

Yaourt sucré

Lait



Dessert

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



Label Rouge



sodexo  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 2 au 6 Février 2026



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



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Label Rouge



Tout commence au quotidien