

MENUS DEJEUNER

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI GALETTE DES ROIS	VENDREDI
		Salade verte et emmental vinaigrette Céleri rémoulade	Soupe poireau pommes de terre et croûtons	
Raviolis de bœuf sauce italienne et mozzarella râpée	Merlu sauce citron Escalope de dinde viennoise	Emincé de bœuf sauce romarin Omelette nature	Pané colin riz soufflé Croq fromage	Fidanzati sauce égrené végétal façon bolognaise PLAT COMPLET
Raviolis aux fromages et mozzarella râpée	Pommes quartiers persillées Purée de butternut	Boulgour sauce tomate Gratin de brocolis	Pomme rissolée et ketchup du chef Haricots verts persillés	Fidanzati et sauce carotte bâtonnet potiron et mozzarella râpée PLAT COMPLET
Yaourt nature Quart de lait et sucre Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	Cantal Camembert			Pointe de brie Saint Nectaire
Fruit de saison au choix	Flan vanille nappé caramel Crème dessert chocolat	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme ananas allégée en sucre		Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



Label Rouge



Charolais



AB

BIO



AOP

Porc
Francilien

Local



Nouveauté

Produit
FrançaisProduit de la mer
durable

Décongelé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpes emmental x2	Salade de mâche edam et croûtons vinaigrette Carottes râpées	Salade verte vinaigrette aux agrumes Salade d'endives, croûtons, mimolette vinaigrette framboise	
Sauté de porc Francilin sauce caramel Semoule sauce tajine marocain et raisin secs PLAT COMPLET	Emincé de volaille kebab Merlu sauce tomate	Rôti de veau aux herbes Parmentier lentilles et purée de pommes de terre PLAT COMPLET	Sauté de bœuf sauce provençale Boulettes lentilles sarrasin légumes sauce tomate	Pané moelleux au gouda Cordon fromage veggie
Semoule Légumes couscous au jus	Penne et emmental râpé Brocolis persillés	Lentilles mijotées Haricots verts	Gnocchettis et mozzarella râpée Carottes à l'ail	Riz créole sauce tomate Petits pois mijotés
Coulommiers Gouda				Saint Nectaire Pont l'évêque
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Compote de pomme pêche allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Cake noix de coco Tarte flan	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI La montagne	VENDREDI
	Pomelos sucre Radis beurre ½ sel	Salade coleslaw (Carottes chou blanc) Salade d'endives vinaigrette	Soupe de potiron et croûtons	
Rôti de bœuf sauce paprika persil Hoki sauce citron	Nuggets de blé et ketchup du chef Nuggets Crispidor emmental et ketchup du chef	Cuisse de poulet sauce curry Omelette nature sauce basquaise	Macaroni à la raclette et aux lardons (porc)	Saumon frais sauce citron Riz chili sin carné végétal haricot rouge PLAT COMPLET
Fusilloni et mozzarella râpée Fondue de poireaux à la crème	Pommes quartiers avec peau Carottes à l'ail	Boulgour Chou-fleur béchamel	Macaroni sauce fromage tartiflette cantal	Riz créole Haricots plats persillés
Munster Camembert				Yaourt nature et sucre Fromage blanc saveur vanille
Fruit de saison au choix	Smoothie pomme banane sirop d'érable Compote pomme allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet et crème de marron Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	Beignet chocolat noisette

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Nouvel An Chinois
		Carottes râpées vinaigrette Segments de pomelos	Pizza tomate mozzarella	Chou chinois vinaigrette Bouillon de légumes vermicelle
Sauté de porc Francilin aux oignons Limande sauce crème tomate	Pain pita volaille kebab crudités frites sauce fromage blanc vinaigre balsamique	Sauté de veau aux herbes Fondant patate douce chèvre noisette	Blé sauce butternut carotte pois chiche raisin PLAT COMPLET	Nems au poulet sauce Teriyaki Samoussa aux légumes x3 sauce Teriyaki
Lentilles mijotées Carottes	Pain pita boulettes falafels crudités frites sauce fromage blanc vinaigre balsamique	Semoule Haricots beurre persillés	Blé sauce curry pois chiche épinard PLAT COMPLET	Riz façon cantonais Poelée de légumes chinois
Camembert Emmental	Yaourt nature Quart de lait et sucre Yaourt fraise de la ferme de Sigy			
Fruit de saison au choix	Muffin vanille aux pépites de chocolat Beignet pomme	Fruit de saison au choix	Gâteau haricot blanc myrtille Barre bretonne sauce chocolat	Crème à la mangue Dessert lacté coco à boire

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>La Chandeleur</i>
			Salade verte et emmental vinaigrette Salade coleslaw (Carottes chou blanc)	Soupe de potiron au yaourt végétal coco et croûtons
Escalope de dinde sauce kebab Semoule sauce pois chiche à la marocaine et raisin sec PLAT COMPLET	Nuggets de blé et ketchup du chef Pané aux petits légumes	Sauté de bœuf sauce caramel Blé sauce chili égrené végétal PLAT COMPLET	Rôti de veau sauce chasseur Coquillettes sauce 3 fromages PLAT COMPLET	Cordon bleu de volaille et ketchup du chef Fish and chips cabillaud et ketchup du chef
Semoule Ratatouille	Macaroni façon Mac & Cheese Haricots verts persillés	Blé Brocolis béchamel	Coquillettes et ketchup du chef Carottes à l'ail	Riz créole Petits pois mijotés
Pont l'évêque Cantal	Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet et coulis de fruits rouges Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	Fromage frais Petit Louis x2 Fromage fondu Samos x2		
Pêche au sirop crème anglaise et amandes effilées Compote pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Salade de fruits	Fruit de saison au choix	<i>C'est la Chandeleur</i> Crêpe sucre ou topping caramel

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées   vinaigrette Salade d’endives et croûtons vinaigrette		Salade verte  mimolette vinaigrette Céleri rémoulade 	Tartinade d'haricot blanc ail et cumin Saucisson à l'ail  et cornichon	
Rôti de bœuf  sauce moutarde ancienne  Gnocchettis   sauce pesto potiron haricots blanc et graines de tournesol PLAT COMPLET	Escalope de dinde  aux herbes Poisson blanc  pané croustillant	Sauté de veau  sauce 4 épices Omelette nature  emmental 	Parmentier égrené végétal purée de pommes de terre  Hot dog saucisse de Strasbourg (porc ) et ketchup  Hot dog végétarien saucisse de blé et ketchup	
Gnocchettis   Julienne de légumes persillée	Purée de patate douce Haricots verts persillés	Coquillettes   Poireaux béchamel	Parmentier lentille verte purée de potiron 	Frites (four) et ketchup du chef
	Pont l'évêque  Camembert 			Tomme blanche Emmental 
Flan vanille nappé caramel Mousse citron*	Fruit de saison au choix	Pomme au four topping caramel Pomme au four sucré	Gâteau aux pommes Crêpes chocolat x2 	Fruit de saison Au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

* Présence de gélatine bovine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe de légumes et croûtons		Carottes râpées vinaigrette Salade verte vinaigrette	
Merlu sauce échalotes Blé sauce butternut carotte pois chiche raisin PLAT COMPLET	Sauté de porc Francilin sauce caramel Boulettes sarrasin lentille légumes et sauce tomate	Haché de veau sauce tomate Stick de mozzarella pané et ketchup du chef	Gnocchettis sauce lentilles haricot rouge tomate façon bolognaise emmental PLAT COMPLET	Rôti de bœuf jus viande Hoki sauce basilic
Blé Chou fleur béchamel	Lentilles mijotées Carottes	Riz créole Julienne de légumes	Gnocchettis sauce pesto potiron haricot blanc et graine de tournesol PLAT COMPLET	Purée de pomme de terre muscade Haricots vert persillés
Gouda Cantal		Emmental Pointe de brie		Pont l'évêque Camembert
Compote de pomme pêche allégée en sucre Smoothie fraise banane	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison au choix	Cake nature nappage caramel Gâteau basque	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.