



Menus de la semaine

05 au 09 janvier 2026



EPIPHANIE

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes				Salade verte BIO aux dés de fromage	Salade de chou blanc BIO
Plats chauds	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i>	Cœur de blé et ratatouille	Emincé de volaille sauce chasseur	Sauté de porc aux olives	<i>Boulettes de bœuf VBF sauce aux petits oignons</i>
Fromage		<i>Emmental BIO</i>	<i>Spatzle et trio de légumes BIO</i>	Gouda	<i>Cantal AOP</i>	Riz et petits-pois
Desserts	<i>Flan BIO</i>	Brioche des rois		Banane	Pomme	<i>Compote de fruits BIO</i>
Alternative sans porc					Sauté de poulet aux olives	
Alternative végétarienne			Pané fromager	Quenelles végétariennes sauce chasseur	Palet de légumes	Boulettes végétariennes sauce aux petits oignons
Goûters						



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPV / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

12 au 16 janvier 2026



MENU RUSSE

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO	Potage de légumes BIO	Salade de carottes BIO		
Plats chauds	Goulash de bœuf VBF Purée pomme de terre, carottes BIO	Lasagnes au saumon	Œufs brouillés Blé et épinards à la crème	Cordon bleu de volaille, ketchup Potatoes et haricots verts	Kassler au jus Lentilles et carottes	Fromage à tartiner
Fromage				Yaourt local aux fruits		
Desserts	Pychki (donut au sucre)	Yaourt sucré	Clémentine		Poire BIO	
Alternative sans porc					Emincé de volaille au jus	
Alternative végétarienne	Emincé végétal sauce goulash	Lasagnes aux légumes		Cordon bleu végétarien, ketchup	Galette végétarienne	

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

19 au 23 janvier 2026



MENU DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plats chauds	Beaufilet de colin MSC sauce moutarde	Pâtes à la carbonara aux lardons	Salade de carottes BIO	Potage de légumes	Laitue BIO aux dés de fromage
Fromage	Riz et fondue de poireaux	Pont-l'Evêque	Emincé de poulet, jus aux herbes de Provence	Mijoté de bœuf VBF sauce aux champignons	Quiche aux poireaux
Desserts	Ananas	Ortolan	Blé à la sauce tomate et poêlée de légumes	Spätzle et cubes de potiron	
Alternative sans porc		Crème dessert au chocolat BIO	Compote	Orange BIO	Riz au lait
Alternative végétarienne	Galette végétarienne	Pâtes à la carbonara végétarienne	Gratin de blé à la sauce tomate poêlée de légumes et fromage	Emincé végétal sauce aux champignons	
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

26 au 30 janvier 2026



La tribu des
Petits Chefs

MENU ALSACIEN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de champignons	Salade verte BIO	Salade de carottes		Potage de légumes
Plats chauds	Œuf dur sauce béchamel	Knack, moutarde	Sauté de volaille aux poivrons	Beaufilet de colin MSC sauce provençale	Steak haché de bœuf VBF, ketchup
Pâtes BIO et chou-fleur		Pomme de terre vapeur, choucroute	Riz	Semoule aux petits légumes	Frites et petits-pois BIO
Fromage				Gouda	Fromage blanc sucré
Desserts	Flan local	Tarte Streusel aux pommes	Banane BIO	Kiwi BIO	
Alternative sans porc		Saucisse de volaille, moutarde			
Alternative végétarienne		Saucisse végétale, moutarde	Emincé végétal aux poivrons	Falafels sauce provençale	Nuggets végétariennes, ketchup

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

Menus de la semaine

02 au 06 février 2026



		CHANDELEUR	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrée	Salade verte BIO	Salade de carottes BIO	Salade de betteraves BIO au maïs	Potage de légumes	
		Plats chauds	Crêpe jambon-emmental	Emincé de volaille façon bouchées à la reine	Gratin de pâtes et courges au fromage à raclette	Moussaka	Colin d'Alaska MSC façon meunière, sauce fromage blanc
		Fromage		Riz et haricots beurre			Pommes de terre et brocolis
		Desserts	Crêpe au sucre	Semoule au lait		Clémentine BIO	Fromage à tartiner BIO
		Alternative sans porc					Poire
		Alternative végétarienne	Crêpe aux champignons	Quenelles façon bouchées à la reine		Moussaka végétarienne	Pané végétarien, sauce fromage blanc
		Gouters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

09 au 13 février 2026



La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Potage de légumes	Salade verte BIO aux dés de fromage		Macédoine mayonnaise
Plats chauds	Poulet sauce curry	Gratin de spätzle aux lardons	Tarte saumon ciboulette	Pâtes à la bolognaise	Omelette BIO sauce tomate
Fromage	Riz et julienne de légumes	Petit-suisse sucré BIO		Emmental râpé	Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes
Desserts	Bûche de chèvre		Banane	Yaourt à boire	Muffin au chocolat
Alternative sans porc	Orange BIO	Gratin de spätzle au jambon de volaille			
Alternative végétarienne	Quenelles végétariennes sauce curry	Gratin de spätzle aux petits légumes	Tarte aux 3 fromages	Pâtes à la bolognaise végétarienne	

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP

IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

16 au 20 février 2026

La tribu des
Petits Chefs

MENU BRESILIEN		MARDI GRAS					NOUVEL AN CHINOIS		
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	Salade de cœurs de palmier, maïs et dés de fromage	Salade arlequin	Potage de légumes	Champignons à la grecque					
Plats chauds	Galinhada (riz BIO au poulet, petits pois et poivrons)	Bœuf VBF en daube	Tortellinis sauce crème	Beaufilet de colin d'Alsaka MSC sauce citron				Nems au poulet	
Fromage		Purée pommes de terre potiron BIO		Boulgour et épinards sauce béchamel			Nouilles chinoises aux petits légumes		
Desserts	Ananas	Beignet	Yaourt BIO sucré	Pomme BIO			Gouda BIO	Litchi au sirop	
Alternative sans porc									
Alternative végétarienne	Galinhada végétarien	Emincé végétal en daube		Œuf dur				Nems aux légumes	
Coûters									



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

23 au 27 février 2026

La tribu des
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plats chauds	Falafels sauce orientale Semoule et duo de carottes	Potage <i>Beaufilet de colin MSC gratiné</i>	Salade verte BIO aux croûtons Quiche lorraine	Coleslaw BIO <i>Tranche de bœuf VBF sauce brune</i>	Paupiette de dinde sauce crème Riz et haricots verts
Fromage	<i>Camembert AOP</i>	<i>Blé et ratatouille BIO</i>	Quiche aux légumes	Potatoes et poêlée de légumes	Fromage à tartiner
Desserts	Compote BIO	Gâteau basque	Crème dessert	Kiwi	<i>Clémentine BIO</i>
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Palet fromager	Quiche aux légumes	Omelette	Galette végétarienne
Coutures					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP

IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)