

Menus du 5 janvier  
au 13 février 2026



Légende :



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER	<b>DU 5 AU 9</b>	<b>DU 6 AU 10</b>	<b>DU 7 AU 11</b>	<b>DU 8 AU 12</b>
	CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule bio)
	CAPPELLETTIS CHILI SAUCE NAPOLITANE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE	TARTIFLETTE *	AIGUILLETTES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY
	BRIE EN POINTE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)	PETITS POIS
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	VERRE DE LAIT BIO (à portionner)
JANVIER	<b>DU 12 AU 16</b>	<b>DU 13 AU 17</b>	<b>DU 14 AU 18</b>	<b>DU 15 AU 19</b>
	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE	CÉLERI HVE (local) FAÇON RÉMOULADE	OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
	FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN	LASAGNES AU PESTO	SAUCISSE DE STRASBOURG*	SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON TANDOORI
	ROSTIES DE POMMES DE TERRE	CANTAL AOP (à portionner)	CHOUROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE
	COULOMMIERS (à portionner)	COMPOTE POMME (sans sucre ajouté)	SAMOS	YAOURT SUCRÉ
JANVIER	<b>DU 19 AU 23</b>	<b>DU 20 AU 24</b>	<b>DU 21 AU 25</b>	<b>DU 22 AU 26</b>
	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)	ROULADE DE VOLAILLE	TARTE AU FROMAGE (à portionner)	Vol... destination... La Suisse
	BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	QUENELLE NATURE SAUCE AURORE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES (locales)	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de dinde, roulade de volaille)
	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	TOMME BIO (locale) (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	POMMES DE TERRE VAPEUR
JANVIER	<b>DU 26 AU 30</b>	<b>DU 27 AU 31</b>	<b>DU 28 AU 31</b>	<b>DU 29 AU 31</b>
	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	SALADE VERTE VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTRON (à portionner)
	FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON	OMELETTE	LASAGNES AU BOEUF	SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO
	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SUISSE FRUITÉ	BEIGNETS DE CHOU-FLEUR
	COULOMMIERS (à portionner)	GOUDA BIO (à portionner)	CLÉMENTINE	EMMENTAL BIO (à portionner)
FÉVRIER	<b>DU 2 AU 6</b>	<b>DU 3 AU 7</b>	<b>DU 4 AU 8</b>	<b>DU 5 AU 9</b>
	TABOULÉ (semoule bio)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CRÊPES PARTY	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE
	PANÉ FROMAGER	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CRÈME	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE
	PETITS POIS ET CAROTTES	PURÉE DE BUTTERNUT	CRÊPE AU JAMBON* ET FROMAGE	RIZ BIO
	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	VACHE QUI RIT	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
FÉVRIER	<b>DU 9 AU 13</b>	<b>DU 10 AU 14</b>	<b>DU 11 AU 15</b>	<b>DU 12 AU 16</b>
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MINI CRÊPES SUCRÉES	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
	Fabuleuses.... Légumineuses			
	HOUMOUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RILLETTES DE SURIMI	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE
	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON	CASSOULET (saucisse de porc*)	MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES	AIGUILLETTES DE POULET AU CURRY

\*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc  
Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."