

Menu du 05 au 09 janvier 2026

Épiphanie

Produit de saison et local

lundi 05

mardi 06

mercredi 07

jeudi 08

vendredi 09

Hors d'œuvre		Velouté de butternut		Carottes râpées BIO, Vinaigrette	
Plat protidique	Sauce pasta espagnole (chorizo doux)	Chili sin carne (pois BIO)	Parmentier de colin MSC	Émincé de dinde aux pois chiches à la napolitaine	Sauté de porc BBC à la moutarde
Accompagnement	Pâtes BIO	Riz BIO	Salade verte, Vinaigrette	Blé bio	Purée de butternut LOCAL
Produit laitier	Tomme noire IGP		Brie		Yaourt nature BIO
Dessert	Fruit de saison	Galette des rois à la frangipane	Ananas rôti à la vanille	Île flottante du chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé

Menu du lundi 12 au 16 janvier 2026

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Endives aux pommes LOCALES, Salade verte BIO, Vinaigrette	Salade de riz bio mimolette, Vinaigrette			Velouté de potiron BIO
Plat protidique	Filet de poisson MSC, Sauce crème	Sauté de poulet au curry	Bolognaise	Rôti de porc BBC, Jus lié	Omelette nature
Accompagnement	Boulgour BIO	Choux fleurs BIO gratinés	Pâtes BIO	Frites	Epinards sauce mornay
Produit laitier			Emmental râpé	Yaourt sucré	
Dessert	Fromage blanc nature, Copeaux de chocolat	Banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Mille feuille de génoise et confiture de fraise

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé

Menu du lundi 19 au 23 janvier 2026

Animation Produit de saison

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Salade de pommes de terre aux herbes		
Plat protidique	Émincé de dinde, Jus lié thym et citron	Gratin de pennes BIO façon napolitaine	Jambon grillé, Sauce barbecue du chef	Sauté de bœuf aux oignons	Calamars à la romaine
Accompagnement	Purée de panais LOCAUX et pommes de terre	Pâtes BIO	Carottes BIO braisées, Choux-fleurs	Petits pois au jus	Riz tomaté
Produit laitier				Brie	Yaourt aromatisé LOCAL
Dessert	Fruit de saison	Compote du chef aux pommes LOCALES	Fromage blanc LOCAL à la cassonade	Cookie du chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé

Menu du lundi 26 au 30 janvier 2026

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Betteraves BIO, Vinaigrette	Chou blanc aux pommes LOCALES Sauce fromage blanc et curry		Potage aux légumes BIO
Plat protidique	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Dos de colin MSC, Sauce hollandaise	Rôti de dinde BBC au jus lié		Boulettes au bœuf à l'orientale
Accompagnement	Riz BIO créole	Pommes de terre BIO au four	Flageolets à l'ail	BALADE EN ALSACE 	Haricots beurre à l'ail
Produit laitier					
Dessert	Fromage blanc LOCAL à la cassonade, Pop corn sucrés	Fruit de saison	Crème aux œufs LOCAUX du chef		Fruit de saison BIO

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé

Menu du lundi 02 au 06 février 2026

C'est la Chandeleur

lundi 02

mardi 03

mercredi 04

jeudi 05

vendredi 06

Hors d'œuvre		Salade de pommes de terre aux herbes		Velouté de butternut	
Plat protidique	Galette bretonne LOCALE bio (jambon béchamel)	Sauté de poulet Tikka Masala	Gratin d'oeufs durs aux épinards (oeufs bio LOCAUX)	Haché végétal BIO façon bolognaise	Sauté de porc BBC, Sauce échalotes au vinaigre
Accompagnement	Salade verte, Vinaigrette	Carottes BIO braisées	Riz BIO	Pâtes BIO	Frites
Produit laitier	Yaourt aromatisé LOCAL		Tomme blanche		Fromage blanc LOCAL
Dessert	Crêpe LOCALE a la confiture de fraises	Banane BIO	Compote du chef aux pommes LOCALES	Crème aux œufs du chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé

Menu du lundi 09 au 13 février 2026

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre		Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Potage aux poireaux et pommes de terre		Betteraves BIO, Vinaigrette
Plat protidique	Curry végétarien à l'Indienne	Fricassée de colin MSC	Saucisses de Strasbourg	Émincé de dinde, Sauce forestière	Pizza reine
Accompagnement	Riz BIO	Pâtes BIO	Potimarron rôti	Choux-fleurs BIO, Pommes de terre vapeur	Salade verte BIO, Vinaigrette
Produit laitier	Tomme noire IGP			Yaourt sucré BIO	
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes LOCALES	Riz au lait	Fruit de saison BIO	Compote de fruits de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé