

Les labels seront visibles sur vos menus selon la légende suivante



Les produits : **AOP**



Les produits : **IGP**



Les produits : **Label Rouge**



Les produits : **Locaux**



Les produits : **HVE**



Les produits : **BIO**



Les produits : **MSC**

Semaine 3

Lundi

12/01/2026

Caviar de **lentilles**
BIO du chef

Salade d'agrumes
sauce cocktail

∞
Pilons de poulet
locaux rôtis

Carottes fraîches des
Landes en persillade

Pommes de terre
fraîches locales vapeur

∞
Bonbel

∞
Fruit frais de saison

Liégeois au café

Mardi

13/01/2026

Les véritables lasagnes
bolognaise VBF
du chef

Bolée de batavia
fraîche locale
vinaigrette

Petit fromage fondu

Entremet vanille

Mercredi

14/01/2026

Jeudi

15/01/2026

Bolée d'endives
fraîches et pommes
locales

Velouté de petits pois
CE2

∞
Sauté de veau VOF
aux olives

Blé pilaf

Haricots beurre &
champignons poêlés

∞
Tomme blanche

∞
Fromage blanc BIO au
caramel

Cocktail de fruits
au sirop

Vendredi

16/01/2026

Salade de pommes de
terre locales en
ravigote

Julienne de radis noir
au fromage frais

∞
Filet de lieu sauce
beurre blanc

Curry de pois chiches
aux légumes

∞
Julienne de légumes
frais locaux

Farfalles HVE au
beurre

∞
Brie

∞
Fruit frais local du
moment

Gaufre au sucre

Semaine 4

Lundi

19/01/2026

Bolée de betteraves
en vinaigrette

Mouliné de légumes
frais locaux

Emincés de bœuf VBF
aux oignons

Riz pilaf

Poêlée de panais frais
rôties au miel

Gouda

Flan nappé caramel

Fruit frais du moment

Mardi

20/01/2026

Quiche du chef au
butternut, chèvre
& lardons

Bolée de salade verte
fraîche locale

Yaourt BIO à
la vanille

Fruit frais local
de saison

Mercredi

21/01/2026

Batavia fraîche locale
aux avocats

Rillettes de thon au
fromage frais

∞
Pièce de veau hachée

Brocolis en persillade

Blé pilaf

∞
Bûchette de chèvre

∞
Gâteau marbré maison

Salade de fruits frais

Jeudi

22/01/2026

Vendredi

23/01/2026

Julienne de carottes
des landes vinaigrette
balsamique

Véritable œuf mimosa

∞
Marmite de poisson
aux petits légumes
frais sauce nantua

Emincé végétarien
sauce forestière

∞
Semoule à l'huile
d'olives

Poêlée de légumes
frais locaux

∞
Edam

Fruit frais du moment
HVE

Panna cotta au
caramel

Semaine 5

Lundi

26/01/2026

Taboulé à la menthe

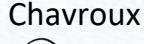
Crème de potiron
au fromage frais



Blanc de poulet local
grillé

Gratin de choux fleur
CE2

Pommes de terre
fraîches locales vapeur



Fruit frais du moment
local

Mousse au café

Mardi

27/01/2026

Rougail **saucisse**
locale

Riz blanc

Tomme grise

Ananas frais au sirop
miel gingembre

Mercredi

28/01/2026

Jeudi

29/01/2026

Pizza, poivrons &
chorizo

Julienne de carottes
des Landes vinaigrette
à l'ail

Pièce de rôti de bœuf
VBF

Haricots verts en
persillade

Boulgour BIO



Emmental



Fruit frais d'hiver

Crème dessert praliné

Vendredi

30/01/2026

Laitue fraîche locale
aux fines herbes &
mimolette

Julienne de radis noir
vinaigrette persillée



Pâtes HVE

Sauce bolognaise
végétarienne (lentilles)

au saumon

Brocolis braisés



Tomme blanche



Compote HVE

Gâteau Basque

Semaine 6

Lundi

02/02/2026

Salade d'haricots
rouges façon mexicaine
(maïs, poivrons,
paprika)

Velouté de tomate du
chef



Pièce de **rôti de porc**
local au jus

Haricots beurre en
persillade

Pâtes



Kiri



**Fruit frais de
saison local**

Mousse au citron

Mardi

03/02/2026

Galette végétarienne
façon montagnarde
(Poulet, reblochon,
pommes de terre,
oignons)

Bolée de salade verte
fraîche locale

Fromage blanc nature
sucré

Crêpe au sucre

Mercredi

04/02/2026

**Julienne de carottes des
landes & chou blanc**
local vinaigrette

Rillettes & ses
condiments



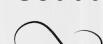
Blanquette de
veau VOF

Riz créole

Poêlée de
champignons



Gouda



Fruit frais du moment

Crèmeux caramel
maison

Vendredi

06/02/2026

Timbales de céréales

Batavia locale aux
pommes & chèvre



Filet de poisson
meunière

Nuggets de blé



Epinards CE2 à
la crème

Gnocchi



Saintnectaire



Crème dessert vanille

Fruit de saison