

# 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  
rôtis 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	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Taboulé à la menthe			Pizza, poivrons & chorizo	<b>Laitue fraîche</b> locale aux fines herbes & mimolette
Crème de potiron au fromage frais			<b>Julienne de carottes</b> des Landes vinaigrette à l'ail	Julienne de radis noir vinaigrette persillée
∞			∞	∞
<b>Blanc de poulet</b> local grillé	Rougail <b>saucisse</b> locale		Pièce de rôti de bœuf VBF	<b>Pâtes</b> HVE
				Sauce bolognaise végétarienne (lentilles)
Gratin de choux fleur CE2	Riz blanc		Haricots verts en persillade	au saumon
<b>Pommes de terre fraîches</b> locales vapeur			<b>Boulgour</b> BIO	Brocolis braisés
∞			∞	∞
Chavroux	Tomme grise		Emmental	Tomme blanche
∞			∞	∞
<b>Fruit frais du moment</b> local	Ananas frais au sirop miel gingembre		Fruit frais d'hiver	<b>Compote</b> HVE
Mousse au café			Crème dessert praliné	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

**Jeudi**

05/02/2026

**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



Saint nectaire



Crème dessert vanille

Fruit de saison