












Menu A – SE 01 du 29 au 03 janvier 2026

		LUNDI 29		MARDI 30		MERCREDI 31		JEUDI 25 1 ^{er} de l'An		VENDREDI 02		SAMEDI 03		DIMANCHE 04
ENTREE	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	HARICOTS VERTS 	H3	*MORTADELLE *	H1	POIREAUX VINAIGRETTE FRAMBOISE	H3	SALADE NAPOLI	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	FILET DE POULET CUISINÉ	V2	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	V1	LASAGNES AU SAUMON MAISON	V3 	POISSON MEUNIÈRE	V2	*SAUPIQUET DE JAMBON*	V1	*CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE CAMPAGNE	L1	LENTILLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	PLAT COMPLET 	L2	ÉPINARDS CRÈME	L2	CAPONATINE DE COURGETTE	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	GOUDA 	F	CARRE FRAIS	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR 	F	ST PAULIN	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	MOELLEUX CITRON 	D1	MOUSSE CHOCOLAT 		DESSERT DE FÊTE	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT

SALADE BLANCHE : cèleri râpé, germe de soja, cœur de palmier, jus de citron, mayonnaise, muscade

SAUPIQUET DE JAMBON : jambon, sauce tomate, oignon, crème, piment, madère

SALADE NAPOLI : pâtes, tomates, olives vertes, vinaigrette

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, oignons, haricots plats, chorizo, poivron, dés de jambon, épices espagnoles

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

BONNE ANNÉE

Joyeuses
Fêtes

2026



Menu B – semaine 01 du 29 au 04 janvier 2026

		LUNDI 29		MARDI 30		MERCREDI 31		JEUDI 25 1 ^{er} de l'An		VENDREDI 02		SAMEDI 03		DIMANCHE 04
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE DE POMME DE TERRE	H1	CAROTTES RAPÉES	H2	FEUILLETÉ CHÈVRE	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	ANTI PASTI	H2	SALADE ST PIERRE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNON	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	*ROTI DE PORC*	V2	BOUDIN BLANC	V1	BOEUF BOURGUIGNON	V1	*POÉLÉE DU SUD OUEST*	V2	LANCUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L2	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L2	PURÉE ET POMME	L1	PATES	L1	PLAT COMPLET	L2	CÈLERI RELISH
FROMAGE	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT		FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR	F	ST PAULIN	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	MOELLEUX CITRON	D1	MOUSSE CHOCOLAT		DESSERT DE FÊTE	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT

ANTI PASTI : courgette, brunoise de légumes du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

POÉLÉE DU SUD OUEST : pdt, lardons, mais, haricots verts, gésiers confit, oignon, tomate, bouillon de volaille, ail et persil

SALADE ST PIERRE : chou rouge râpé, haricots verts, vinaigrette, paprika

CÈLERI RELISH : cèleri, cumin, jus d'orange, herbes de Provence, miel











Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A - SEMAINE 02 du 05 au 11 janvier 2026



		LUNDI 05		MARDI 06		MERCREDI 07		JEUDI 08		VENDREDI 09		SAMEDI 10		DIMANCHE 11
ENTREE	H1	BETTERAVES EN SALADE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE 	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H2	TABOULÉ	H3	SALADE DE LENTILLES	H3	*CHARCUTERIE*	H1	POIREAUX VINAIGRETTÉ
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	ÉMINCÉ DE DINDE EN SAUCE	V1	#ESCALOPE VIENNOISE#	V2	BŒUF CAROTTES	V3	*ENDIVES AU JAMBON*	V2 	*ANDOUILLETTE*	V1	POULET ROTI THYM MIEL
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L2	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	L1	PETITS POIS	L2	PLAT COMPLET	L3	PLAT COMPLET	L2	LÉGUMES GLACÉS	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	MOULÉ AUX NOIX	D2 	YAOURT SUCRÉ	F	TOMME BLANCHE	F	SAINT PAULIN
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	CRÈME VANILLE	D1 	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	GALETTE DES ROIS	D1	MOUSSE CAFÉ	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

BŒUF CAROTTES : sauté de bœuf, carottes, oignon, ail, herbes de Provence, pommes de terre







: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 02 du 05 au 11 janvier 2026

		LUNDI 05		MARDI 06		MERCREDI 07		JEUDI 08		VENDREDI 09		SAMEDI 10		DIMANCHE 11
ENTREE	H2	SALADE DE BLÉ	H1	SALADE DE MAÏS	H2	FRIAND FROMAGE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	½ PAMPLEMOUSSE	H2	SALADE DE TROIS CÉRÉALES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	CUISSE DE POULET ROTI	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2 	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	*PATES CARBONARA *	V1 	POISSON AU FOUR	V1 	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST	V2	RAGOUT POMMES DE TERRE AGNEAU
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	LENTILLES	L3	CÈLERI A LA TOMATE	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	MOULÉ AUX NOIX 	D2 	YAOURT SUCRÉ	F	TOMME BLANCHE 	F	SAINT PAULIN
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	CRÈME VANILLE	D1 	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	GALETTE DES ROIS	D1	MOUSSE CAFÉ	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST : riz, haricots verts, maïs, effiloché de canard, gésiers, ail, échalotte

FREGOLA DE PORC : émincé de porc, carottes, chou blanc, pâtes perles, cannelle, sauce tomate

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu A – SEMAINE 03 du 12 au 18 janvier 2026



		LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16		SAMEDI 17		DIMANCHE 18
ENTREE	H2	PIZZA AU FROMAGE	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE	H2	SALADE DE POIS ORIENTALE	H1	BETTERAVES EN SALADE	H3	*MORTADELLE*	H1	TARTARE DE LÉGUMES	H1	ANTI PASTI
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V3	POISSON EN SAUCE	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	CHOU-CROUTE DE LA MER	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES	L1	POMMES GRENAILLE	L3	BROCOLIS A LA CRÈME	L1	SEMOULE	L2	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	TARTARE	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	EDAM	D1	MADELEINE	F	ST NECTAIRE AOC	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D2	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	D1	TARTE FINE AUX POMMES MAISON	D1	COMPOTE / BISCUIT

CHOUROUTE DE LA MER : choucroute, saumon, moules, crevettes, pdt, oignon, vin blanc

TRIPES A LA MODE DE CAEN : tripes, pdt, carottes, oignon, ail, vin blanc



œufs de poules élevées en plein air

ANTI PASTI : courgette, brunoise du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B – SEMAINE 03 du 12 au 18 janvier 2026



		LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16		SAMEDI 17		DIMANCHE 18
ENTREE	H1	SALADE DE CHOU ROUGE ET POMME	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H2	SALADE MARCO POLO	H1	SALADE COLORÉE	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	GOULASH DE BOEUF	V2	SAUTÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V1	CUISSE DE POULET AUX HERBES	V1	*ROTI DE PORC*	V1	JAMBALAYA	V2	LASAGNES MAISON	V3	PAUPIETTE DU PÊCHEUR
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L3	ÉPINARDS CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET	L2	POLENTA AUX CAROTTES
FROMAGE	F	TARTARE	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	EDAM	D1	MADELEINE	F	ST NECTAIRE AOC	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D2	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	D1	TARTE FINE AUX POMMES MAISON	D1	COMPOTE / BISCUIT

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

GOULASH DE BŒUF : sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

SALADE COLORÉE : chou blanc râpé, brunoise de légumes, cube de pomme, miel, vinaigrette

SALADE MARCO POLO : pâtes, surimi râpé, mayonnaise

JAMBALAYA : riz, crevettes, émincé de volaille, brunoise de légumes, noix de coco, oignon, curcuma, bouillon de légumes














œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu A – SEMAINE 04 du 19 au 25 janvier 2026

		LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENDREDI 23		SAMEDI 24		DIMANCHE 25
ENTREE	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H2	TARTE SALÉE (ss viande)	H1	SALADE DE MAÏS	H1	SALADE VERTE AU FROMAGE	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE* 	V1	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	V2	*RACLETTE*	V2	POULET ROTI 	V2	*SAUCISSON LYONNAIS*	V1	*RISOTTO GALICIENNE* 
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CAROTTES 	L1	POMMES VAPEUR	L2	PLAT COMPLET	L2	BLÉ 	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES ANCIENS ST PAULIN	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	GOUDA	F	MIMOLETTE	F	FROMAGE 	D1	BROWNIE	F		F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	LAITAGE BIO 	D2	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA 

SALADE ATURINE : germe de soja, poivron, pommes, vinaigrette

RACLETTE : pdt, fromage raclette, jambon, rosette, saucisson ail, crème, oignon

RISOTTO GALICIENNE : riz, chorizo, calamars, curcuma, menthe, tomate, oignon, poivron, vin blanc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 04 du 19 au 25 janvier 2026



		LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENDREDI 23		SAMEDI 24		DIMANCHE 25
ENTREE	H2	SALADE DE POMME DE TERRE 	H1	BETTERAVE EN SALADE 	H3	RADIS	H2	TABOULÉ	H3	SALADE DE LENTILLES	H2	SARDINES POMMES DE TERRE 	H2	SOMBRERO ANDALOUSE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	HACHÉ DE BŒUF AU JUS 	V2	*POÉLÉE VILLAGEOISE*	V3	POISSON AU FOUR 	V3	#ESCALOPE VIENNOISE#	V1	TARTE TOMATE CHEVRE	V3	POCHOUSE
ACCOMPAGNEMENT	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET	L3	RATATOUILLE	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL 	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L2	CŒUR DE LAITUE BRAISÉE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	GOUDA	F	MIMOLETTE	F	FROMAGE 	D1	BROWNIE	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	LAITAGE BIO	D2	COMPOTE	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA

POÉLÉE VILLAGEOISE : pdt, saucisse de francfort, saucisson a l'ail, ail, oignon, tomate, légumes macédoine, champignons




SOMBRERO ANDALOUSE : maïs, haricots rouges, pdt, macédoine, mayonnaise tomate

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 05 du 26 au 01 février 2026

		LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29		VENDREDI 30		SAMEDI 31		DIMANCHE 01
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H3	*CHORIZO*	H1	RADIS	H1	SALADE VERTE CROUTONS	H2	*MORTADELLE*	H2	SALADE DE QUINOA	H1	SALADE BOHEMIENNE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	VEAU EN SAUCE	V1	CARBONADE FLAMANDE	V1	BLANQUETTE DE POISSON	V1	ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS 	L2	PETITS POIS 	L1	RIZ	L1	POMMES VAPEUR	L3	CHOU FLEUR PDT	L1	PATES 	L2	ROSTIES
FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX 	D1	GAUFRE LIÉGEOISE	F	TOMME BLANCHE 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	ILE FLOTTANTE 	D2	YAOURT AROMATISÉ 	D1	PETITS SUISSES AUX FRUITS 	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

CARBONADE FLAMANDE : sauté de bœuf, carottes, oignons, épices, bière, sucre

SALADE DE QUINOA : quinoa, tomate, feta, menthe

CHOU COLESLAW : chou blanc râpés, carottes râpés, mayonnaise, fromage blanc

SALADE BOHEMIENNE : concombre, tomate, câpres, olives, vinaigrette

ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE : égrené de bœuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de bœuf

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B – SE 05 du 26 au 01 février 2026



		LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29		VENDREDI 30		SAMEDI 31		DIMANCHE 01
ENTREE	H3	SALADE DE POIS ORIENTALE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	SALADE STRASBOURGEOISE 	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	MASCARADE DE CRUDITÉS	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	#CORDON BLEU#	V1	POULET ROTI 	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE 	V2	*CHICON EN GRATIN*	V2	*ROTI DE PORC* 	V3	RETOUR DE PÊCHE 	V1	TAJINE DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES PERSILLÉES 	L1	POMMES GRENAILLE	L2	BROCOLIS EMMENTAL 	L2	PLAT COMPLET	L1	PURÉE	L3	AUBERGINES PARMIGIANA	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX 	D1	GAUFRE LIÉGEOISE	F	TOMME BLANCHE	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	ILE FLOTTANTE 	D2	YAOURT AROMATISÉ 	D1	PETITS SUISSES AUX FRUITS 	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

MASCARADE CRUDITÉS : chou blanc et chou rouge râpés, carottes râpées, vinaigrette

SALADE STRASBOURGEOISE : pdt, saucisse de volaille, haricots verts, oignon, paprika, vinaigrette

TAJINE DE BOEUF : boule de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise















Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes * : Plat contenant de la viande de porc



CHANDELEUR
EN
BRETAGNE



Menu A – SEMAINE 06 du 02 février au 08 février 2026

		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H2	PIZZA	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	*MORTADELLE*	H3	*CHARCUTERIE*	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V1	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE 	V2	*PAIN DE VIANDE*	V1	AXOA 	V1	PAUPIETTE DE SAUMON 
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L2	RATATOUILLE	L1	BLÉ	L1	SEMOULE	L3	BROCOLIS CRÈME 	L1	PLAT COMPLET	L2	SALSIFIS CAROTTE
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	FLAN NAPPÉ CARAMEL 	D1	CRÊPE	D1	YAOURT 	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

SALADE DE MUSEAU : fromage de tête, pdt, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc






















CHANDELEUR
EN
BRETAGNE

LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Menu B – SEMAINE 06 du 02 au 08 février 2026

		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H2	ŒUFS DURS COCKTAIL 	H1	SALADE D'AGRUMES	H2	SALADE DE PATES	H2	SALADE MORLAIX 	H1	BETTERAVES EN SALADE	H2	*CAKE CHORIZO COURGETTE PARMESAN*	H1	POIREAUX VINAI-GRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	POULET ROTI 	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE 	V2	*ROTI DE PORC* 	V2	POISSON AU FOUR 	V2	SAUTÉ DE CANARD AUX CHAMPI-GNONS 
ACCOMPAGNEMENT	L3	HARICOTS VERTS 	L1	POMMES RISSOLÉES	L2	BLETTES A LA TOMATE	L2	ÉPINARDS CRÈME 	L1	PURÉE DE LÉGUMES	L2	RIZ	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	CANTAL AOP 	F	TOMME PLANCHE 
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	FLAN NAPPÉ CARAMEL 	D1	CRÊPE	D1	YAOURT	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, maïs, tomate, cœur de palmier, vinaigrette

SALADE DE MUSEAU : fromage de tête, pdt, vinaigrette

SALADE MORLAIX : pdt, chou-fleur, vinaigrette



















Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 07 du 09 au 15 février 2026



		LUNDI 09		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13		SAMEDI 14		DIMANCHE 15
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H2	SALADE DE RIZ	H3	ŒUF DUR MAYONNAISE 	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	H1	SALADE DE BETTERAVES 	H1	ANTI-PASTI	H2	*CHOU VERT AUX LARDONS*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V1	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ 	V2	TARTE AU THON	V2	POULET ROTI	V1	PATES AU SAUMON 	V2	*ANDOUILLETTE*	V1	LANGUE DE BŒUF 
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES ORIENTALES	L2	CAROTTES 	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L2	CŒUR DE SALADE BRAISÉ	L3	RATA DE POIREAUX POMMES DE TERRE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	D1	BARRE BRETONNE	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN VANILLE 	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	BLANC MANGER COCO 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ 

CHOU COLESLAW : carottes et chou râpé, mayonnaise et fromage blanc

ANTI PASTI : courgettes, brunoise du soleil, artichaut, olives vertes, huile, vinaigre, basilic

BLANC MANGER COCO : vanille, fécule, noix de coco, rhum, raisins secs, lait, sucre

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 07 du 09 au 15 février 2026



		LUNDI 09		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13		SAMEDI 14		DIMANCHE 15
ENTREE	H2 	SURIMI MAYONNAISE	H3	*ROSETTE* 	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	HOUMOUS 	H2	TABOULÉ	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V3	ROULÉS AU FROMAGE 	V1 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V3	POISSON AU FOUR 	V2 	BOULES DE BŒUF EN SAUCE 	V1 	COUSCOUS 	V2 	*CASSOLETTE ENDIVES FROMAGÈRES*
ACCOMPAGNEMENT	L3 	CHOUX DE BRUXELLES	L3	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PURÉE	L3	RATATOUILLE	L3 	HARICOTS VERTS	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	D1	BARRE BRETONNE	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN VANILLE 	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1 	BLANC MANGER COCO 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

BLANC MANGER COCO : féculé, vanille, raisins secs, rhum, coco, sucre, lait

CASSOLETTE ENDIVES FROMAGÈRE : endives, pdt, fromage de saison, saucisse de Toulouse, lardons

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SEMAINE 08 du 16 au 22 février 2026



		LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20		SAMEDI 21		DIMANCHE 22
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H2	PIZZA	H3	RADIS	H3	RILLETES DE THON	H2	TABOULÉ	H3	CHARCUTERIE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V1	BŒUF FOYOT	V2	*POÉLÉE DU SUD OUEST*	V1	POISSON CUISINÉ	V2	*BOUDIN BLANC*	V3	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	HARICOTS VERTS	L1	SEMOULE	L2	PLAT COMPLET	L2	COURGETTES	L2	PURÉE ET POMME	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR	F	FROMAGE	F	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	FAR BRETON MAISON	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SALADE ATURINE : pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette

POÉLÉE DU SUD OUEST : pdt, lardons, gésiers, mais, haricots verts, oignon, tomate, ail, persil

CANARD PERLÉ A L'ORANGE : boulgour, effiloché de canard, jus d'orange, orange, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 08 du 16 au 22 février 2026

		LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20		SAMEDI 21		DIMANCHE 22
ENTREE	H2	SALADE DE RIZ	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE CORAIL	H2	SALADE DE PATES	H1	SALADE VERTE CROUTONS	H1	CAROTTES CIBOULETTE	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI 	V2	MERGUEZ	V2	*QUICHE*	V3	OMELETTE  	V3	TOMATE FARCIE	V1	MARMITE DE CALAMARS 	V1	ROTI DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES GRENAILLE AUX HERBES	L2	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS CRÈME 	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULANGÈRE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR 	F	FROMAGE	F	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	COMPOTE	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	FAR BRETON MAISON 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 

MARMITE DE CALAMARS : calamars, pdt, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, von blanc, crème, ail, persil

SALADE CORAIL : pdt, surimi, râpé, mayonnaise

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 09 du 23 au 01 mars 2026

NOUVEL AN
CHINOIS



		LUNDI 22		MARDI 23		MERCREDI 24		JEUDI 25		VENDREDI 26		SAMEDI 27		DIMANCHE 28
ENTREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE 	H1	DUO DE CRUDITÉS	H3	*SAUCISSON A L'AIL*	H1	CHOU CHINOIS	H2	TABOULÉ	H1	SALADE SOJA ET MAÏS	H2	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	CUISSE DE POULET ROTI 	V2	TARTE 4 FROMAGES	V1	ÉMINCÉ DE POULET TONKINOISE	V2	POISSON MEUNIÈRE 	V2	RETOUR DE PÊCHE 	V2	*POÉLÉE ESPAGNOLE*
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES	L1	POMMES SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE 	L1	RIZ	L2	ÉPINARDS CRÈME 	L2	ROSTIES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 		GOUDA	F	FROMAGE	F	ST NECTAIRE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	TAPIOCA ANANAS ET COULIS EXOTIQUE	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, oignons, haricots plats, chorizo, poivron, dés de jambon, épices espagnoles

DUO DE CRUDITÉS : carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

ÉMINCÉ DE POULET TONKINOISE : émincé de poulet, brunoise de légumes, jus d'orange, sauce soja, vinaigre blanc, sucre

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – semaine 09 du 23 au 01 mars 2026



		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27		SAMEDI 28		DIMANCHE 01
ENTREE	H1	HARICOTS FORESTIERS	H2	SALADE DE PATES	H1	SALADE DE MAÏS	H3	*SALADE DE CERVELAS*	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*CHARCUTERIE*	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ROTI DE DINDE AU JUS	V3	LASAGNES ÉPINARDS CHEVRE 	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V2	SAUTÉ DE VEAU EN SAUCE	V1	FILET DE POULET CUISINÉ	V1	PARMENTIER DE CANARD 	V1	MITONNÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS 	L3	PLAT COMPLET	L1	SEMOULE	L3	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	FLAGEOLETS
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	ST NECTAIRE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	TAPIOCA ANANAS ET COULIS EXOTIQUE	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 10 du 02 au 08 mars 2026



		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	HARICOTS VERTS 	H3	*MORTADELLE *	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	H1	CELERI RÉMOULADE	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE ST PIERRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	FILET DE POULET CUISINÉ	V2	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V3 	BRANDADE PARMENTIÈRE	V2	*SAUPIQUET DE JAMBON*	V2	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE CAMPAGNE	L1	LENTILLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	SEMOULE	L3	ÉPINARDS CRÈME	L2	CAPONATINE DE COURGETTE	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	GOUDA 	F	CARRE FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR 	F	ST PAULIN 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1 	YAOURT SUCRÉ	D1	FRUIT	D1 	MOUSSE CHOCOLAT	D1	TARTE AUX POMMES	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT

SALADE ST PIERRE : chou rouge, haricots verts, vinaigrette, paprika

SAUPIQUET DE JAMBON : jambon, sauce tomate, oignon, crème, piment, madère

SALADE NAPOLI : pâtes, tomates, olives vertes, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – semaine 10 du 02 au 08 mars 2026

		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE DE POMME DE TERRE	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	RILLETES DE THON	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	ANTI PASTI	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNON	V1	HACHÉ DE BŒUF	V1	*ROTI DE PORC*	V2	#ESCALOPE VIENNOISE#	V1	BOEUF BOURGUIGNON	V1	CARRI DE POULET COURGETTES COCO	V1	*CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L3	CHOU FLEUR	L1	POMMES VAPEUR	L3	LÉGUMES GLACÉS	L1	PATES	L1	PLAT COMPLET	L2	CÈLERI RELISH
FROMAGE	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR	F	ST PAULIN	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	FRUIT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	TARTE AUX POMMES	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT

ANTI PASTI : courgette, brunoise de légumes du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

SALADE ST PIERRE : chou rouge râpé, haricots verts, vinaigrette, paprika

CÈLERI RELISH : cèleri, cumin, jus d'orange, herbes de Provence, miel

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc