



## LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	INFOS DE LA SEMAINE 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	VENDREDI 12/12/2025
Salade Bar Terrine de campagne Salade de perles aux petits légumes Chou rouge aux pommes	Salade Bar Salade de Pdt au thon Céleri rémoulade Rillettes		Salade Bar Salade iceberg aux croutons Carottes rapées échalotes Salami	Salade Bar Chou blanc aux raisins et curry Mortadelle Surimi mayonnaise
Croque Végi Tomate (plat végétarien Tomate, blé, pois) Chipolatas Blanquette de veau sce Basilic	Beignet de calamar et ketchup Filet de lieu noir sce bisque		Aiguillette de poulet aux épices Kébab Roti de porc Dijonnaise Bruschetta Savoyarde	Lasagne au saumon Poisson meunière Filet de lieu aux moules
Haricots verts persillade Purée	Ratatouille Riz Pilaf	Le Pain des boulangeries <b>TOULORGE</b> 	Petits pois carottes Semoule	Salade verte/ Poêlée de légumes Coquillettes
Petit moulé ail et fines herbes	Vache qui rit		Carré frais président	Coulommier
Corbeille de fruits Compote de pomme Mousse au café Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits Tarte aux pommes Cone glacé Verrine liégeoise		Corbeille de fruits Mousse chocolat Génoise roulée chocolat/noisette Cocktail de fruits	Corbeille de fruits Gaufre mouseline Yaourt Bio sucré Faisselle au coulis

### Légende



De saison



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



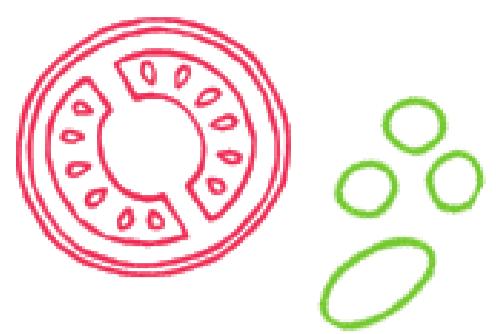
Tutti Frutti



Recette du chef



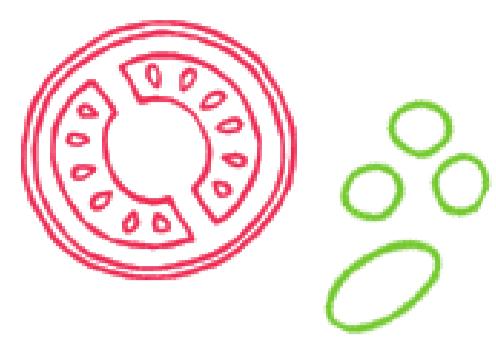
Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	INFOS DE LA SEMAINE 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025
Salade Bar	Salade Bar		Salade Bar	Salade Bar
Salami	Salade de betteraves aux pommes		Duo de saucisson	Mousse de canard
Salade savoyarde	Salade Coleslaw		Taboulé	Salade iceberg dès d'avocat et crevettes cocktail
Macédoine et œuf	Pâté en croûte		Céleri rémoulade	Terrine de poisson crème de ciboulette
Nuggets et sce Ketchup	Bœuf bourguignon		Haché de veau sce Normande	Pavé de saumon sauvage rôti sce bearnaise
Filet de merlu aux moules	Carbonara aux dès de jambon et lardons fumés		Chou Farci sce tomate	Sauté de poulet aux champignons des bois et châtaignes
Poitrine de porc au miel grillée				Sauté de canard à la mandarine
Haricots verts persillade	Carottes vichy	Le Pain des boulangeries <b>TOULORGE</b> <small>MAISON TOULORGE ARTISAN Boulanger DE PAIN EN PÂTE TOULOUSE</small>	Salsifis	Poelée de légumes aux fèves
Riz aux petits légumes	Tortis		Purée	Pommes noisettes
Buche du pilat	Cantal AOP		Petit Louis	Boule de Noël en chocolat
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Clémentine
Salade de fruits exotique	Cone Glacé		Verrine F Blanc aux céréales	Verrine d'agrumes
Muffin	Beignet chocolat		Poire au sirop	Carré fondant choco/noisette
Mousse au café	Verrine mousseline fruits rouges		Yaourt BIO Vanille	Verrine liégeoise

Légende



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	INFOS DE LA SEMAINE 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
Salade Bar Chou blanc au dès de jambon Salami Endives aux noix	Salade Bar Céleri Waldorf (curry raisin secs) Salade Parissienne Fenouil aux agrumes		Salade Bar Carotte BIO rapée à l'orange Terrine de campagne Smoothie de betteraves	Salade Bar Salade iceberg aux lardons et croutons Chou fleur sce cocktail Mortadelle
Viennoise de poulet Sce Barbecue Filet de lieu sce Pesto Wok de porc au caramel	Tajine de boule de boeuf au Raz el Hanout Merguez		Sauté de poulet BIO à la chinoise Saucisse de toulouse sauce façon rougaille Baguette flammekueche	Blanquette de veau aux petits légumes Fisch and Chips sce tartare
Brocolis BIO Purée	Légumes couscous Semoule	Le Pain des boulangeries TOULORGE 	Salade verte / Haricots verts Riz pilaf	Petits pois carottes Coquillettes
Camembert	Fourme d'ambert AOP		Emmental	Yaourt Nature BIO
Corbeille de fruits Compote de pomme Muffin Petits suisses aux fruits	Corbeille de fruits Tarte cumble pomme Poire au sirop Yaourt aromatisé		Corbeille de fruits Meuringue chocolat Eclair Chocolat Fromage blanc	Corbeille de fruits Verrine mousse fruits exotique Galette des rois Entremet praliné

## Légende



Tutti Frutti



Plat végétarien



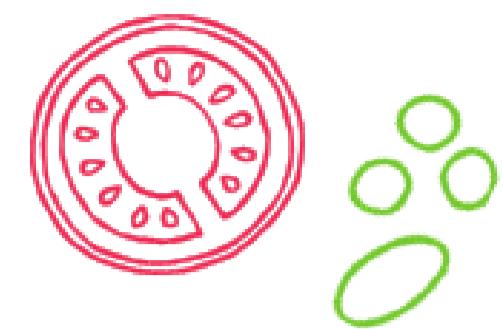
Dessert du potager



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	INFOS DE LA SEMAINE 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Salade Bar	Salade Bar		Salade Bar	Salade Bar
Duo de carotte et céleri	Macédoine Mayonnaise		Duo de saucisson	Œuf mayonnaise
Roulade de volaille	Coleslaw		Salade Caesar	Salade diabolo
Poireaux vinaigrette	Céleri Waldorf		Mortadelle	Endives aux noix
Haché de veau sce Basquaise	Tarte à la tomate		Côte de porc sce charcutière	Fish and chips
Filet de colin Sce dieppoise	Cuisse de poulet sce tomate et estragon		Emincé de poulet BIO au curry	Echine 1/2 sel sce Moutarde
Wok de poulet maïs et soja	Omelette au fromage		Boubin antillais grillé	
Haricot beurre sce tomate	Epinards	Le Pain des boulangeries <b>TOULORGE</b> <small>ARTISAN Boulanger DE LA BOURGOGNE DEPUIS 1971</small>	Ratatouille	Printanière de légumes
Riz	Pomme vapeur		Frites (Pommes rissolées liaison chaude)	Lentilles ou Pennes
Cantal AOP	Brie		Coulommier	Mimolette
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruit
Creme dessert chocolat	Tarte au citron		Barre bretonne	Eclair chocolat
Beignet Chocolat	Yaourt aromatisé		Salade de fruits	Mousse au chocolat
Novly Vanille	Verrine poire chocolat		Liégeois vanille	Ananas frais

## Légende



Recette du chef



Soupe du chef



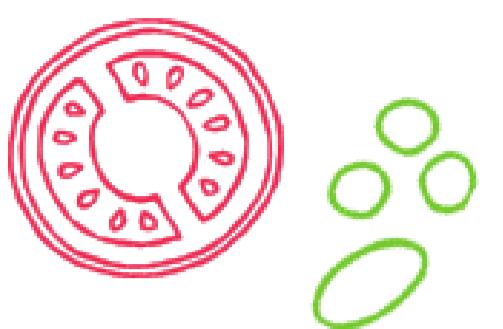
Œufs plein air



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	INFOS DE LA SEMAINE 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Salade Bar Salade Parisienne Duo de saucisson Chou fleur Bio sce cocktail	Salade Bar Betteraves BIO rémoulade Taboulé Carottes rapées ciboulette		Salade Bar Perles aux petits légumes Salami Céleri rémoulade	Salade Bar Salade de riz au thon Iceberg aux croûtons Endives aux noix
Cordon bleu Ketchup Filet de colin sauce aurore Andouillette sce moutarde	Chili Con Carne Sauté de bœuf BIO mironton Jambon braisé		Poulet BIO du Maine rôti aux herbes Omelette au fromage Tripe à la mode de Ccaen	Quiche Lorraine Nuggets de poisson sce béarnaise Colin à l'estragon
Poêlée Forestière Purée	Ratatouille Riz	Le Pain des boulangeries <b>TOULORGE</b> 	Carottes vichy Potatoes	Salade verte Tortis
Camembert	Samos		Tomme grise	Yaourt nature
Corbeille de fruits Donnmts Verrine liégeoise vanille Fromage blanc	Corbeille de fruits Verrine pomme caramel Yaourt Panier de fruits Muffin		Corbeille de fruits Salade de fruits Gaufre mousseline Riz au lait	Corbeille de fruits Mousseline fruit exotique Tarte crumble Ile flotante

## Légende



Viande Bovine Française  
(VBF)



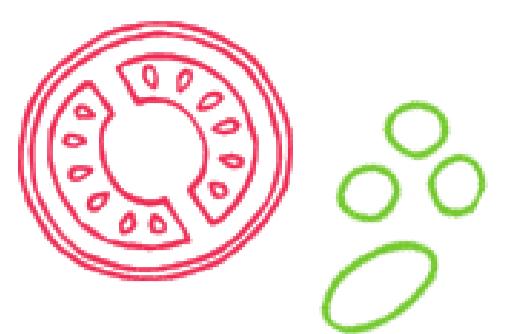
Dessert de  
ma mamie



Volaille Française



Tutti Frutti



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	INFOS DE LA SEMAINE 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Salade Bar	Salade Bar		Salade Bar	Salade Bar
Duo de saucisson	Terrine de campagne		Endives aux noix	Mortadelle
Salade savoyarde	Salade de Pdt au thon		Surimi mayonnaise	Chou rouge aux pommes
Terrine de poisson	Salade coleslaw		Salade de cœur d'artichaut	Salade au maïs
Aiguillettes de poulet aux céréales	Bolognaise		Rôti de porc sce cidre et pommes	Filet de Hoky à l'estragon
Filet de colin aux fruits de mer	Boudin blanc sce aux figues		Fricadelle de boeuf sce Barbecue	Rôti de dinde Piperade
Sauté de pintade aux raisins				Beignet de calamar
Haricots verts	Brocolis	Le Pain des boulangeries TOULORGE 	Gratin de potiron	Petits pois carottes
Purée	Tortis		Frites	Riz
Camembert	Carré frais président		Petit louis	Emmental
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Donut's sucre	Tarte au citron		Verrine tiramisu aux fruits	Verrine d'agrumes
Yaourt aux fruits mixés	Entremet praliné		Pomme cuite au miel	Eclair chocolat
Crème dessert chocolat	Flan vanille nappé caramel		Barre Bretonne	Petits suisses aux fruits

## Légende



Volaille Française



Plat végétarien



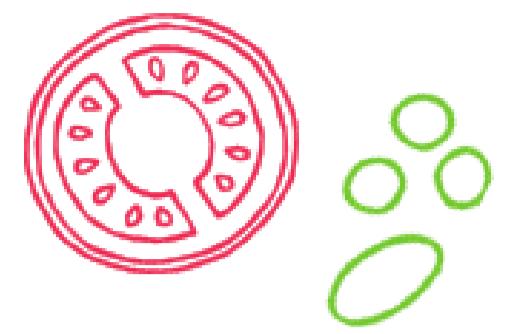
Recette du chef



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	INFOS DE LA SEMAINE 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
Salade Bar  Chou rouge aux pommes  Saucisson à l'ail  Salade de Pdt au thon	Salade Bar  Salade de cœurs d'artichauts  Salade de riz au thon  Rillettes	Mardi la Chandeleur  <b>CHANDELLEUR EN BRETAGNE</b>	Salade Bar  Macédoine mayonnaise  Roulade de volaille  Salade savoyarde	Salade Bar  Salade Diabolo  Coleslaw  Poireaux vinaigrette
Tajine de poulet aux abricots  Poisson pané ketchup  Filet de lieu noir dieppoise	Crêpe au fromage  Galette saucisse  Wok de bœuf sce soja		Hachis parmentier  Cote de porc sce Aigre-douce	Filet de lieu noir aux agrumes  Choucroute (echine 1/2 sel et Knack)  Wok de porc aux poivrons
Ratatouille  Semoule	Gratin de chou-fleur  Coquillettes	Le Pain des boulangeries <b>TOULORGE</b> 	Salade verte  Purée	Choucroute cuisinée  Pomme vapeur
Cantal AOP	Edam		Samos	Camembert
Corbeille de fruits  Faisselle au coulis  Beignet choco/noisette  Cocktail de fruits	Corbeille de fruits  Verrine liégeoise vanille  Crêpe et barquette Nutella  Abricots au sirop		Corbeille de fruits  Ananas rôti  Gateau marbré  Petits suisses aux fruits	Corbeille de fruits  Tarte Pomme Rhubarbe  Fromage blanc aux fruits  Mousse au chocolat

## Légende



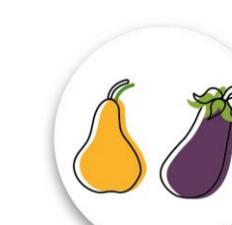
Recette du chef



Plat végétarien



Le Porc Français



De saison



LOCAL