

MENUS SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SOUPE AUX LÉGUMES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	BETTERAVES VINAIGRETTE
BOULETTE AU BOEUF SAUCE TOMATE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	THON BOLOGNAISE	CURRY DE POIS CHICHES	EMINCÉ DE DINDE AU CURRY
COURGE ROTIE & PATATE DOUCE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVET	PENNES/ PÂTES SANS GLUTEN	RIZ BASMATI	LENTILLES CORAILS /CAROTTE
	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	-	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ
FROMAGE BLANC, CRÈME DE MARRONS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	SALADE DE FRUITS



MENUS SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

POTAGE DE LÉGUMES	CRUDITÉS VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE	POTAGE	POIREAUX VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC SAUCE ESTEREL	FILET DE JULIENNE AU LAIT DE COCO	QUICHE AUX LÉGUMES DE SAISON/ QUICHE SANS GLUTEN	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE/ SAUCE ADAPTÉE	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES
BLÉ & PETITS POIS/ QUINOA	PÂTES & EPINARD/ PÂTES SANS GLUTEN		FRITES & SALADE VERTE	BOULGOUR & CHOU FLEUR/ QUINOA
FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	-	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ
SALADE D'ORANGES	POIRE AU CHOCOLAT/ NATURE	YAOURT FERME DE SIGY/ LAITAGE ADAPTÉ	SALADE DE FRUIT	ILE FLOTTANTE/ LAITAGE ADAPTÉ



MENUS SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

RADIS AU BEURRE	ENDIVE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	POTAGE DE LÉGUME	VELOUTÉ DE LÉGUME
CHOUCRUTE/ SANS PORC	EMINcé DE BOEUF AUX ÉPICES	RAVIOLIS AU BOEUF GRATINÉS	FILET MEUNIÈRE & CITRON/ FILET DE POISSON	BOULETTE AU BLÉ
-	RIZ & BROCOLIS/ QUINOA	SALADE VERTE	PDT AU FOUR & GRATIN DE COURGE/ GRATIN ADAPTÉ	PENNES AUX PETITS LÉGUMES/ PÂTES SANS GLUTEN
FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRON/ LAITAGE ADAPTÉ	-		-
SALADE DE FRUITS MAISON	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE DE POMMES / CRUMBLE ADAPTÉ	YAOURT FERME DE SIGY/ LAITAGE ADAPTÉ	POIRE FACON BELLE HÉLÈNE/ POIRE CUITE



MENUS SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

Nouvel an Chinois

SOUPE DE CHAMPIGNONS	OEUF DUR MAYONNAISE	RILLETTES DE POISSON	CHOU BLANC À L'ASIATIQUE	FRIAND AU FROMAGE
OMELETTE AU FROMAGE	FILET LIEU NOIR A L'OSEILLE	ENDIVES AU JAMBON	POULET À L'ASIATIQUE	BOULETTE AU BOEUF ORIENTALES
PDT SAUTE ET POIREAUX	QUINOA & PANAISS	RIZ	NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES	SEMOULE / COURGE
-	FOMAGE / LAITAGE ADAPTÉ	-	FOMAGE/ LAITAGE ADAPTÉ	FROMAGE
SALADE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	YAOURT DE LA FERME DE SIGY/ LAITAGE ADAPTÉ	FLAN COCO NAPPÉ CARAMEL/DESSERT ADAPTÉ	COMPOTE DE POMME



MENUS SEMAINE DU 02 AU 06 FÉVRIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chandeleur

Menu végétarien

CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE DE CRUDITÉS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
GALETTE MOZZA , JAMDON DE DINDE	SAUTE DE VEAU AUX ÉPICES	QUICHE AU CHÈVRE	RACLETTE (POMMES DE TERRE GRATINÉES, CHARCUTERIE) / JAMBON DE DINDE	LASAGNES EPINARD AU SAUMON/ PÂTES À LASAGNES SANS GLUTEN
PATATE DOUCE ET SALADE VERTE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES		SALADE VERTE	SALADE VERTE
-	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	-	-	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ
CRÊPE DE LA CHANDELIER/ CRÊPE ADAPTÉE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE MAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON/ MOUSSE ADAPTÉE



MENUS SEMAINE DU 09 AU 14 FÉVRIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

Menu végétarien

CVS

SAMOUSSA DE LÉGUMES	SALADE DE CHOU AU RAISIN	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CAROTTE RAPEE	POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVE VINAIGRETTE
COUCOUS	OMELETTE AU FROMAGE/ OMELETTE NATURE	QUENELLES SAUCE AURORE	POT AU FEU	PAVÉ DE POISSON, SAUCE MOUTARDE/ SAUCE SANS PLV	CUISSE DE POULET RÔTIE
	QUINOA & RATATOUILLE	COQUILLETTES & HARICOTS VERTS		RIZ SAFRANÉ & ÉPINARDS À LA CRÈME/ SANS PLV	FRITES ET SALADE VERTE
-	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	-	-	FROMAGE/LAITAGE ADAPTÉ	-
FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	COMPOTE	YAOURT DE FERME SIGY	FRUIT DE SAISON	YAOURT FERME SIGY



MENUS SEMAINE DU 16 AU 20 FÉVRIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

OEUF DURS MAYONNAISE	SALADE COLESLAW	POTAGE DE LÉGUMES	JEUDI JE DIS	ENDIVE VINAIGRETTE
PAELLA VÉGÉTARIENNE	BOEUF BOURGUIGNON	PATE A LA CARBONARA		PARMENTIER DE POISSON
	PDT ANGLAISE ET CAROTTE			SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	SALADE VERTE		YAOURT FERME DE SIGY
FRUITS DE SAISON	GÂTEAUX CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS		



MENUS SEMAINE DU 23 AU 27 FÉVRIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

SOUPE AUX LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CAROTTES RÂPÉES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE
RAVIOLES	DAHL DE LENTILLES	THON BOLOGNAISE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	EMINcé DE DINDE AU CURRY
COURGE RÔTIE	RIZ BASMATI	PENNES/ PÂTES SANS GLUTEN	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVET	LENTILLES CORAILS /CAROTTE
	-	FROMAGE/LAITAGE ADAPTé	FROMAGE/LAITAGE ADAPTé	FROMAGE/LAITAGE ADAPTé
FROMAGE BLANC, CRÈME DE MARRONS	CAKE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS

