



Semaine du **05/01/2026** au **09/01/2026**, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées 	Beignets d'oignons	Houmous du chef à tartiner 	Crudités BIO (salade coleslaw mayonnaise) 	Salade de blé, betteraves et mimolette
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	Feuilleté de chèvre	Emincé de volaille façon fajitas 	Cœur de colin sauce Andalouse 	Accras de morue mayonnaise
	Poisson pané		Haricots rouges façon fajitas 		
ACCOMPAGNEMENT		Mélange de légumes oriental 	Tortilla de blé (galette à garnir)	Riz	Coquillettes
	Pommes vapeur	SV			
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Petit moulé nature	Petit fruité BIO 	Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Yaourt BIO aromatisé à la vanille 	Fruit BIO 	Galette des rois	Flan nappé caramel	Galette des rois

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de semoule, carotte, maïs  	Pâté de foie* 	Salade verte	Crudités BIO (carottes râpées à l'orange)  	Potage aux légumes  
PLAT PROTIQUE	Parmentier de lentilles (plat complet)	Paupiette de dinde au jus Crêpe au fromage BIO  SV	Tartiflette* (plat complet)  	 Rôti de bœuf 	 Cœur de colin à la crème de ciboulette 
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre et butternut 		Frites	 Courgettes BIO  Riz
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO 			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit	Crème dessert au caramel  	Yaourt mixé à la fraise  	Biscuit fouré fraise

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux *Plat contenant du porc

 Les produits biologiques

 Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

 Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





QUEBEC

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Friand au fromage	Chou rouge vinaigrette 	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) 	Salade verte	Carottes râpées persillées 
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de légumes	Tortilla pomme de terre oignons 	Jambon* grillé au sirop d'érable 	Brandade de poisson (plat complet) 	Langue de bœuf sauce tomate
			Croquette de maïs SV SP		Poisson pané SV
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Petits pois	Haricots blancs		 Torti
LAITAGE	Gouda	Fromage bûchette	Petit fruité BIO 	Petit moulé nature	Fromy
DESSERT	Purée de pommes BIO 	Crème dessert au chocolat BIO 	Moelleux du chef à la citrouille 	Fruit BIO 	Coupelle pomme

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

 Les produits biologiques

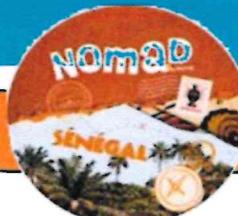
 Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTREE	Salade de riz (riz, œuf, tomate) 	Accras de morue	Salade Sofia (carottes râpées sauce fromage blanc) 	Crudités BIO (salade verte) 	Potage aux légumes 	
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe jambon* emmental	Emincé de poulet sauce yassa 	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) 	Bâtonnets frits de mozzarella 	Cœur de colin à la crème 	
	Crêpe au fromage BIO 	SV SP	Thiéboudienne (poisson aux légumes) 			
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes	Riz	Chou-fleur béchamel	SV SP	Pommes rissolées	Boulgour
LAITAGE	Fondue Président	Petit fruité BIO 	Fromage buchette			Edam
DESSERT	Fruit BIO 	Tranche de quatre-quarts	Entremets pistache du chef 	Yaourt à l'abricot 	Gélifié caramel	

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du **02/02/2026** au **06/02/2026**, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves mayonnaise	Crudités BIO (chou blanc vinaigrette)	Friand au fromage	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Sauté de porc à l'ancienne*	Nuggets de poisson / ketchup	Raclette normande (plat complet) fromage	Cœur de colin crème de curry
	Croquette de maïs SV	Tarte au fromage SV SP		Raclette végétale (plat complet) fromage	
	Cordon bleu volaille SP	Trio de légumes (pomme de terre, carotte, courgette)		Blé	
ACCOMPAGNEMENT	Torti	Haricots verts			
LAITAGE	Yaourt sucré BIO	Petit moulé nature	Pâte à tartiner	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	Coupelle pomme	Gaufre nature	Fruit	Crème dessert au chocolat BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Les produits biologiques



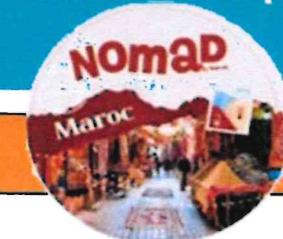
Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

ETATS UNIS


	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail	Salade coleslaw	Potage à la tomate	Terrine de campagne*
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes à la volaille sauce tomate (complet)	Teddy cheese BIO (raviolis au fromage, plat complet)	Cheeseburger	Couscous aux boulettes d'agneau	Beignets de calamars / mayonnaise
	Poisson pané		Fishburger	Boulettes végétales à l'orientale	
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	SV	Pommes de terre quartier avec peau	Semoule	Carottes
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Toastinette au cheddar	Fromage bûchette	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit	Donut	Cocktail de fruits à la fleur d'oranger	Biscuit fouré abricot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

*Plat contenant du porc



Les produits biologiques



Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc



Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !