



GALETTE DES ROIS

Scolaires - JANS



Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise
végétarienne

Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise

Betteraves vinaigrette

Saucisson roulade de dinde

Crêpe au jambon
emmental ®

Nuggets de blé + ketchup

Aiguillettes de poulet sauce
normande

Filet de colin sauce
suprême

Paupiette de veau sauce
marengo

Choux fleurs à la béchamel

Petits pois

Riz

Haricots verts sauce maître
d'hotel

Gouda pré-découpé

Petit suisse sucré x1

Camembert

St Paulin pré-découpé

Fruit de saison



Galette des rois

Crème au chocolat

Fruit de saison



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats
composés



Scolaires - JANS



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées vinaigrette	Coquillettes monégasques <small>Coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>		 Salade russ réunion <small>Pdt, oignons, carottes, betteraves, œufs durs, vinaigrette</small>	Salade au chèvre <small>Salade verte, chèvre, croutons</small>
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®	Emincés de poulet sauce colombo		Couscous végétarien *	Steak haché de bœuf sauce moutarde
Lentilles cuisinées	Gratin de brocolis		- PLAT COMPLET	Frites
Vahe qui rit	Mimolette pré-découpée		Camembert	Petit suisse sucré x1
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Mousse au chocolat maison



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats
composés



Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolaires - JANS

Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette	Taboulé		Carottes rapées vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ®
Hachis parmentier *	Croq fromage		Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde
-	Poêlée campagnarde choux fleurs, carotte, brocolis, courgette		Coquillettes	Haricots beurre persillés
PLAT COMPLET				
Emmental pré-découpé	Yaourt sucré		Madame Loïk	Gouda pré-découpé
Crème vanille	Fruit de saison		Purée de pomme	Gateau Yaourt Maison



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
composés



Scolaires - JANS



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes	Choux rouge fromage frais		Cœur de palmier vinaigrette	Saucisson à l'ail ®
Chipolata sauce orientale ®	Lentilles à l'indienne		Tartiflette aux lardons ® *	Filet de poisson meunière + citron
Purée de patate douce	Riz		-	Gratin dauphinois
Petit Louis	Carré de l'est		PLAT COMPLET	St Nectaire pré-découpé
Mousse pralinée	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro à la vanille



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
composés



Scolaires - JANS



Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

LUNDI


MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Choux fleurs sauce cocktail	Crêpe au fromage		Salade de maïs <small>Mais, poivron, tomate, persil, vinaigrette</small>	Salade coleslaw <small>Carotte, chou blanc, mayonnaise</small>
Jambon grill sauce charcutière ®	Boulettes de bœuf sauce tomate		Tarte au fromage *	Brandade de poisson *
Pates coudés rayés	Epinards sauce crème 		Cœur de laitue *	-
Vache picon	Yaourt sucré		Petit suisse sucré x1	PLAT COMPLET
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Fruit de saison	Moelleux aux pommes maison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés





Scolaires - JANS



Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Duo de crudités <small>Carotte, céleri, vinaigrette</small>	Salade romaine <small>Pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette</small>		Macédoine de thon mayonnaise	Cake potiron raclette
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu		Paupiette de veau cuisinée	Filet de colin sauce espagnole
- PLAT COMPLET	Ratatouille <small>courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>		Flageolets et carottes	Gratin de poireaux et de pdt
Gouda pré-découpé	Carré de l'est		Brie	Madame Loïk
Maestro au chocolat	Purée de pommes		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats
composés





Scolaires - JANS



Semaine 8 du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé de blé <small>Blé, poivron, petits pois, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Nems aux légumes 		Cœur de laitue emmental	Salade coleslaw <small>Carotte, chou blanc, mayonnaise</small>
Tortilla d'omelette	Sauté de porc au caramel ® 		Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ®
Butternut au paprika	Nouilles chinoises		Haricots plats aux herbes	Purée de pdt
Fromage fondu chèvreline	Edam pré-découpé		St Paulin pré-découpé	Petit Louis
Fruit de saison	Beignet à l'ananas		Crumble aux pommes	Purée de pomme abricot



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés





Scolaires - JANS



Semaine 9 du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Duo de choux à l'edam	Salade rustique ® <small>Pdt, œuf dur, jambon, persil, mayonnaise</small>		Mortadelle ®	Feuilleté au fromage
Macaronis à la bolognaise *	Paupiette de dinde sauce Italienne		Colin pané doré au beurre	Nuggets de blé + Ketchup
- PLAT COMPLET	Petits pois carottes		Gratin de brocolis et de pdt	Haricots verts persillé
Mimolette pré-découpée	Chanteneige		Fromage blanc sucré	Camembert
Fruit de saison	Chou à la vanille		Fruit de saison	Entremets à la pistache



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés

