



du 05 au 09 janvier 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pâtes

Pâté de campagne et
cornichon

Salade piémontaise

Velouté à la tomate

Menus de substitutions :

Salade de riz au thon

PLAT

Omelette sauce
tomate



Coquillettes HVE à la
carbonara de volaille



Sauté de bœuf sauce
carottes

Filet de colin MSC
sauce aux amandes



Menus de substitutions :

*Coquillettes HVE à la
carbonara de thon*



Tarte aux trois fromages

GARNITURE

Ratatouille

PLAT COMPLET

Haricots beurre CE2
persillés



Riz de Camargue IGP
au curry



LAITAGE

Edam

Camembert BIO



Vache picon



Camembert

DESSERT

Fruit de saison BIO



Yaourt à boire vanille

Galette des rois

Fruit de saison



Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 12 au 16 janvier 2026



NOMAD
by newrest

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Salade de pâtes
basilic

Pâté de foie et
cornichon

Menus de substitutions :

Tranche de surimi MSC +
mayonnaise

PLAT

Saucisses de
strasbourg

Nuggets végétales et
mayonnaise



Aiguillettes de poulet
sauce masala

Colin MSC sauce
crème

Menus de substitutions :

Beignets de calamar +
ketchup

Boulettes de soja sauce
masala

GARNITURE

Tortis HVE sauce
tomate



Pommes vapeur

Purée de patate
douce

Riz créole

LAITAGE

Pavé demi-sel

Gouda BIO



Yaourt sucré

Emmental

DESSERT

Fromage blanc aux
fruits

Fruit de saison RUP



Donut sucré

Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 19 au 23 janvier 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Céleri rémoulade



Salade de riz

Salade verte
vinaigrette



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de dinde
sauce forestière

Pâtes aux légumes



Cheeseburger

Marmite de poisson
MSC sauce tomate



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson
sauce forestière

Fishburger

GARNITURE

Purée

PLAT COMPLET

Pommes rissolées

Coquillettes BIO



LAITAGE

Emmental

Petit-suisse
aromatisé BIO



Petit-suisse sucré

Carré fondu

DESSERT

Fruit de saison BIO



Liégeois chocolat

Gâteau du Chef au
chocolat



Yaourt aromatisé



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 26 au 30 janvier 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade Roméo



Lentilles HVE
vinaigrette



Potage du Chef à la
carotte



Salade de pâtes
multicolore

Menus de substitutions :

PLAT

Blanquette de
volaille à l'ancienne

Galopin de veau
poêlé

Nuggets de blé



Beignets de calamars
et ketchup

Menus de substitutions :

Blanquette de poisson MSC sauce dieppoise

GARNITURE

Riz de Camargue IGP



Carottes BIO au jus



Gratin de chou-fleur
BIO



Haricots beurre CE2
persillés



LAITAGE

Carré de l'Est

Fromage blanc sucré

Emmental

Chanteneige BIO



DESSERT

Yaourt sucré BIO



Petits-beurre

Fruit de saison BIO



Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 02 au 06 février 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

NOMAD
by Neuroni
JEUDI
Maroc

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw HVE



Salade de pdt
persillée

Salade marocaine

Macédoine
mayonnaise

Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de veau
au jus

Crêpes au fromage



Couscous poulet

Filet de poisson MSC
sauce paprika



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson
sauce crème

Couscous de la mer

GARNITURE

Coquillettes BIO



Brocolis à l'anglaise
+ sauce tomate

Légumes couscous
Semoule

Gratin dauphinois

LAITAGE

Tomme blanche

Petit Louis à tartiner

Fromage blanc sucré

Camembert BIO



DESSERT

Crêpe au chocolat

Gélifié vanille

Gâteau du Chef
amandes et orange

Yaourt aux fruits



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



NIVEAU 2

CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pennes

Salade verte HVE
vinaigrette



Salade de riz Carmen

Velouté à la tomate

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille
sauce curry

Hachis parmentier

Saucisses végétales

Filet de colin MSC
sauce Aurore



Menus de substitutions :

Filet de poisson MSC
sauce curry

Crousti au fromage -
Purée

GARNITURE

Courgettes BIO
assaisonnées



PLAT COMPLET

Haricots verts
persillés

Gratin de chou-fleur

LAITAGE

Cantafrais

Edam

Camembert

Yaourt sucré

DESSERT

Compote de pommes
HVE



Fruit de saison RUP



Fruit de saison BIO



Madeleine



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour