


Menus du 05 Janvier au 06 Mars 2026

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite une très belle année 2026 !

Légende :

 Elu par les enfants

 Sans viande


Menu à thème

 Régional

 Bio

 Durable

 Nouveauté

 Menu végétarien

LUNDI 05 JANVIER	MARDI 06 JANVIER	MERCREDI 07 JANVIER	JEUDI 08 JANVIER	VENDREDI 09 JANVIER	LUNDI 02 FEVRIER	MARDI 03 FEVRIER	MERCREDI 04 FEVRIER	JEUDI 05 FEVRIER	VENDREDI 06 FEVRIER
PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY SALADE VERTE VINAIGRETTE CARRÉ FRAIS POIRE	SALADE COLESLAW (CAROTTES/CHOU) ESCALOPE VIENNOISE SV : PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX COMPOTE DE POMMES HVE	CÉLERI AU CURRY SAUTÉ DE BOEUF SAUCE MARENGO SV : OMELETTE COEUR DE BLÉ HVE POÊLÉE DE LÉGUMES LIÉGEOIS VANILLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES FILET DE COLIN MSC MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE RIZ À LA TOMATE FROMAGE BLANC PULPÉ	SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE SV : POISSON MEUNIÈRE PURÉE GALETTE DES ROIS	CHANDELEUR CÉLERI MIMOLETTE WATERZOÏ DE VOLAILLE CERTIFIÉE SV : WATERZOÏ DE POISSON RÔSTIS AUX OIGNONS POÊLÉE VILLAGEOISE CRÊPE AU SUCRE	CASSOULET SAUCISSE ET SAUCISSON SV : OMELETTE POMMES PERSILLÉES HARICOTS BLANCS À LA TOMATE VACHE QUI RIT YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL	FRIAND AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE AU ROMARIN SV : PANÉ FROMAGER COEUR DE BLÉ HARICOTS VERTS POIRE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT PANÉ MOELLEUX GRATIN DE MACARONIS SEMOULE AU LAIT	CAROTTES RÂPÉES MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE À L'ESTRAGON POMMES DE TERRE ÉPINARDS À LA CRÈME ÉCLAIR CHOCOLAT
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER	LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE CHASSEUR SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RISSOLÉES POÊLÉE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES BOULETTES BUTTERNUT LENTILLES CORAIL ET MOZZARELLA SEMOULE RATATOUILLE TARTE AU FLAN	FICELLE PICARDE AU JAMBON SV : FICELLE PICARDE AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTE PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE POTIRON CARBONARA DE POULET SV : CARBONARA DE POISSON COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ KIWI	POISSON PANÉ MSC À LA TOMATE BOULGHOUR COURGETTES À LA CRÈME EMMENTAL YAOURT BIO LOCAL À LA VANILLE	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : CROUSTI FROMAGE POMMES FONDANTES FLAGEOLETS À L'AIL BRIE ANANAS	SALADE BERLINOISE OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE FROMAGE BLANC SUCRÉ	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS (CAROTTES/CÉLERI) FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES DE TERRE BOULANGÈRES CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE VERTE AU FROMAGE CROZIFLETTE AUX LARDONS SV : CROZIFLETTE AU POISSON GÂTEAU MAISON AUX FRUITS ROUGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES PAVÉ DE COLIN MSC SAUCE CITRON ANETH RIZ CAROTTES ÉTUVÉES FLAN NAPPÉ CARAMEL
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER	VACANCES DU 16/02 AU 27/02				
SALADE BERLINOISE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CARBONNADE SV : GALETTE VÉGÉTALE FRITES AU FOUR FROMAGE BLANC SUCRÉ	CORDON BLEU VÉGÉTAL POMMES FONDANTES HARICOTS VERTS EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT	SAUTÉ DE PORC SAUCE QUATRE ÉPICES SV : MÉDAILLON DE MERLU RIZ PILAF POIREAUX À LA CRÈME TOMME NOIRE COOKIE AU CHOCOLAT	SUÈDE CÉLERI RÉMOULADE AU SAUMON BOULES AU BOEUF SAUCE CRÈME SV : PÉPITES DE COLIN PANÉES AUX 3 CÉRÉALES PURÉE DE CAROTTES GÂTEAU MAISON POMME-CANNELLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COLIN D'ALASKA MSC MARINÉ AU THYM ET CITRON GRATIN DE PÂTES À L'ITALIENNE ORANGE	 Bonnes vacances d'hiver !				
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER	LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	MERCREDI 04 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
SALADE VERTE AUX CROÛTONS PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE PERSILLÉES SALSIFIS À LA CRÈME GAUFRE CHANTILLY	VELOUTÉ DE TOMATES RÔTI DE PORC SAUCE CURRY SV : STEAK À L'ORIENTALE POMMES PINS HARICOTS PLATS YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	CAROTTES RÂPÉES BOUCHÉE À LA REINE AU POULET SV : BOUCHÉE À LA REINE AU POISSON RIZ CLÉMENTINES	COUSCOUS DE LA MER SEMOULE BOUILLON LÉGUMES ORIENTAUX CAMEMBERT KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES PARMENTIER DE BOEUF À LA PATATE DOUCE SV : PARMENTIER VÉGÉTAL SALADE – VINAIGRETTE CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS - CAROTTES YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL	OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE COLIN D'ALASKA MSC POÊLÉ AU BEURRE POMMES DE TERRE BROCOLIS À LA CRÈME BANANE	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SV : PANÉ MOELLEUX BOULGHOUR RATATOUILLE SAMOS TARTE CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	CAROTTES RÂPÉES CARBONARA DE POULET SV : CARBONARA DE POISSON COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ ORANGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES STEAK DU FROMAGER SAUCE FORESTIÈRE POMMES LYONNAISES JULIENNE DE LÉGUMES COMPOTE DE POMMES HVE