









MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Boursin nature</p>		<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Saint Bricet</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:




- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

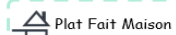


MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson				Crêpe au fromage
Burger de veau	Sauté de poulet vallée d' Auge		Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne			Haricots verts persillés
	Emmental		Buchette	
Fruit de saison 	Compote de pommes		Éclair au chocolat	Madeleine
				



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc


- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>S/P : Rôti de dinde</p>	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Pépites de colin aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p>		<p>Salami*</p> <p>Colombo de veau (PC) </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Lentilles vertes garnies </p> <p>Compote de pommes framboises</p> 

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet






- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres à la crème			Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané 			Boulettes de bœuf aux oignon 
Purée de carottes	Gratin dauphinois		Couscous végétal (PC) 	Haricots verts 
Cantafras	Fromage ovale		Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop			Banane	
				S/P : Crêpe au fromage



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc







- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissollette de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Gouda</p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>		<p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomates mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Gâteau basque</p> 









INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Camembert </p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Banane</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas

S/P Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Carré de l'est</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p>  <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel</p>		<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>S/P : Friand au fromage</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements