






























| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|---|--|----------|---|--|
| du 5/1 au 9/1 | LE JOUR DU  Taboulé Lentilles Vinaigrette Pizza 3 Fromages <i>(Emmental mozzarella raclette)</i> Haricots Verts à l'Ail  Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé Assortiment de Fruits  | Laitue Iceberg Endive Vinaigrette  Hoki Pané & Citron Pépinettes Camembert Tomme Noire Compote de Pomme  Compote de Pêche  | | Chou Rouge  Enrobant Echalote Salade Verte   Rôti de Bœuf & Jus Petits Pois Paysanne  Petit Moulé Coulommiers Galette des Rois  | Céleri Rémoulade Concombre  Steak de Colin Sauce Paëlla Riz Façon Paëlla <i>(sans fruits de mer)</i> Edam  Saint Morêt  Flan Chocolat Liégeois Vanille |
| du 12/1 au 16/1 | Salade de Mâche Salade Coleslaw  Sauté de Bœuf Bourguignon Carottes Saveur Soleil  Cantal  Fourme d'Ambert  Beignet aux Pommes Gaufre Liégeoise | LE JOUR DU  Macédoine Mayonnaise Maïs Vinaigrette Bouchée de Blé Lentilles Fromage Frais Sucré Fromage Frais aux Fruits Assortiment de Fruits  | |  Salade Verte Vinaigrette Miel  Jambon Blanc* de Paris Gratin de Pdt Raclette  Crème Dessert à la Myrtille & Palmier  *Jambon de Poulet | Salade de Coquillettes Parisienne Salade de Pois Chiche  Colin Poêlé Epinard Béchamel  Brie Petit Moulé aux Noix Assortiment de Fruits  |



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée






























Appellation d'Origine Contrôlée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|---|---|----------|---|--|
| du 19/1 au 23/1 | <p>Chou Blanc Mayonnaise Ail Basilic Concombre Vinaigrette</p> <p>Steak Haché Cabillaud Basquaise</p> <p>Riz de Camargue Créole </p> <p>Gouda  Carré </p> <p>Flan Vanille Crème Dessert Caramel</p> | <p>Crêpe au Fromage Friand à la Viande*</p> <p> Rôti de Dinde au Jus</p> <p>Haricots Beurre Saveur Jardin </p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé</p> <p>Assortiment de Fruits </p> | | <p>LE JOUR DU </p> <p>Betterave Vinaigrette Poireaux Vinaigrette</p> <p>Papillons </p> <p>Base Méditerranéenne  (lentilles, tomate, carottes courgettes, thym)</p> <p>Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits</p> | <p>Carottes Râpées  Pomelos  & Sucre</p> <p>Nuggets de Volaille</p> <p>Chou Fleur sauce Mornay </p> <p>Fromage Fondu Saint Paulin</p> <p>Biscuit Roulé à la Fraise  Flan Pâtissier</p> |
| du 26/1 au 30/1 | <p>Potage à la Courgette </p> <p> Rôti de Veau au Jus</p> <p>Carottes à la Crème </p> <p>Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits </p> | <p>Laitue Iceberg Trio de Crudité</p> <p>Parmentier de Poisson </p> <p>Thym Citron</p> <p>Emmental  Camembert </p> <p>Crème Anglaise Flan Chocolat</p> | | <p>Céleri  Mayonnaise Salade Composée </p> <p>Boulette d'Agneau Dijonnaise</p> <p>Printanière de Légumes </p> <p>Fraidou Bleu d'Auvergne </p> <p>Eclair au Chocolat Eclair à la Vanille</p> | <p>LE JOUR DU </p> <p>Maïs Vinaigrette Terrine de Légumes Sce Cocktail</p> <p>Emincé de Pois Sauce Amérique</p> <p>Semoule </p> <p>Mimolette Comté </p> <p>Assortiment de Fruits</p> |

Label
RougeOrigine
FranceAgriculture
BiologiquePêche
responsable

Local

Agriculture
RaisonnéeAppellation d'Origine
ProtégéePlat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulièreAvec l'astérisque sont nommés les plats
de substitution pour les menus
contenant du porc

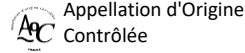
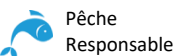
Mois de Janvier 2026



Saint Just



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|---|--|----------|---|--|
| du 5/1 au 9/1 | LE JOUR DU Taboulé Pizza 3 Fromages <i>(Emmental mozzarella raclette)</i> Haricots Verts à l'Ail Yaourt Nature Sucré Fruit | Laitue Iceberg Hoki Pané & Citron Pépinettes Camembert Compote de Pomme | | Chou Rouge Enrobant Echalote Rôti de Bœuf & Jus Petits Pois Paysanne Petit Moulé Galette des Rois | Céleri Rémoulade Steak de Colin Sauce Paëlla Riz Façon Paëlla <i>(sans fruits de mer)</i> Edam Flan Chocolat |
| du 12/1 au 16/1 | Salade de Mâche Sauté de Bœuf Bourguignon Carottes Saveur Soleil Cantal Beignet aux Pommes | LE JOUR DU Macédoine Mayonnaise Bouchée de Blé Lentilles Fromage Frais Sucré Fruit | | LA SAVOIE Salade Verte Vinaigrette Miel Jambon Blanc* de Paris Gratin de Pdt Raclette Crème Dessert à la Myrtille & Palmier *Jambon de Poulet | Salade de Coquillettes Parisienne Colin Poêlé Epinard Béchamel Brie Fruit |
| du 19/1 au 23/1 | Chou Blanc Mayonnaise Ail Basilic Steak Haché Cabillaud Basquaise Riz de Camargue Créole Gouda Flan Vanille | Crêpe au Fromage Rôti de Dinde au Jus Haricots Beurre Saveur Jardin Yaourt Nature Sucré Fruit | | LE JOUR DU Betterave Vinaigrette Papillons Base Méditerranéenne <i>(lentilles, tomate, carottes courgettes, thym)</i> Fromage Frais aux Fruits Fruit | Carottes Râpées Nuggets de Volaille Chou Fleur sauce Mornay Fromage Fondu Biscuit Roulé à la Fraise |
| du 26/1 au 30/1 | Potage à la Courgette Rôti de Veau au Jus Carottes à la Crème Yaourt Aromatisé Fruit | Laitue Iceberg Parmentier de Poisson Thym Citron Emmental Crème Anglaise | | Céleri Mayonnaise Boulette d'Agneau Dijonnaise Printanière de Légumes Fraidou Eclair au Chocolat | LE JOUR DU Maïs Vinaigrette Emincé de Pois Sauce Amérique Semoule Mimolette Fruit |



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc