



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de poulet aux herbes</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p></p>	<p>BRIOCHE</p> <p></p> <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>St bricet</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</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 S/V : Sans Viande

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









- * Plat contenant du porc



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p>Riz antibois </p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Boursin</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Potage tomate basilic</p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>		<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (pc)  </p> <p>(Eréné végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Madeleine</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:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande










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

- * Plat contenant du porc

MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre	Pâté en croûte *		Salami* 	Œuf dur mayonnaise 
Roti de dinde sauce forestière	Pépites de colin aux 3 céréales 		Colombo de veau (pc) 	Croustillant fromage
Coquillettes	Gratin de courges			Lentilles garnies 
Yaourt à la vanille 	Petit moulé		Carré de l'est	
Fruit 	Tarte aux pommes 		Banane	Compote pommes/framboises
S/V : Pané de blé tomates mozarrella	S/P : Pâté en croûte de volaille		S/P : Roulade de volaille	
	S/V : Salade de pâtes		S/V : Carottes râpées / Colombo de poisson (pc)	

 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:

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

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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










- * Plat contenant du porc



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'échalote	Concombre à la crème		Salade verte vinaigrette 	 Crêpe jambon-fromage*
Cuisse de poulet rôtie	Colin gratiné au fromage 		Couscous végétal (pc) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Gratin dauphinois			Haricots verts 
Cantafras	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Fruit 		Banane 	S/P : Crêpe au fromage
S/V : Omelette				S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes Rissollette de veau Gratin blettes et pommes de terre Pont l'évêque Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Pâté de campagne * Cubes de colin sauce nordique Beignets de chou fleur Gouda Cocktail de fruits S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie		Duo de choux vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Boulghour à la tomate Brebicrème Palet breton S/V : Poisson en sauce	Oeuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

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:








- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Poêlée victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes/abricots</p>

 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:

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

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc