



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
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Filet de poulet aux herbes Purée de butternut Boursin Liégeois vanille S/V : Poisson pané		 BRIOCHE 	Saucisson à l'ail * Blanquette du pêcheur Gratin de poireaux et pommes de terre St bricet Fruit S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise



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
Riz antibois Sauté de bœuf aux carottes (pc) Boursin Gâteau de semoule S/V : Poisson en sauce	Potage tomate basilic Sauté de poulet vallée d'Auge Penne Emmental Fruit S/V : Omelette		Concombre vinaigrette Chili végétarien (pc) (Eréné végétal) Buchette Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Nuggets de poisson Trio de légumes Fromage frais aux fruits 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

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 mozzarella	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
Cantafrails	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	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:

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 Rissolette 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	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

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 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
Roulade de volaille Sauté de porc à la moutarde* Poêlée victoria Camembert Fruit S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané			Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit 	Tranche de surimi mayonnaise Calamars à la romaine Petits pois Buchette Compote pommes/abricots

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:

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