

# Menus Gratentour

## Du 26/01/2026 au 30/01/2026



Menu 5 éléments

api




Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre  
/Galette de blé, fromage et épinard  
**Carottes Bio** persillées   
**Gouda Bio**   
Flan à la vanille





Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons  
/Médailon de surimi - , mayonnaise  
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  
Yaourt aromatisé   
Clémentine



Mercredi

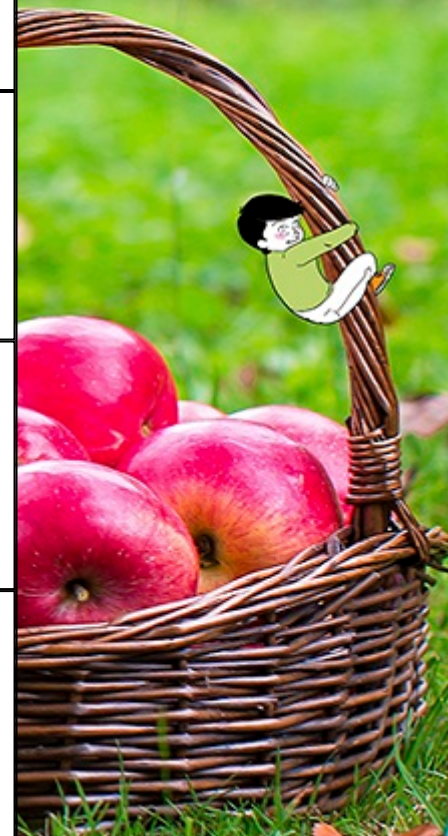
Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  
Dahl de lentilles corail bio   
**Riz Bio** Pilaf   
Cantal AOP   
Salade de fruits

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature  
Pulled pork  
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce barbecue  
Frites  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
Kiwi  

Vendredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
Poisson blanc meunière MSC   
Purée de pommes de terre et potiron  
**Saint Môret Bio**   
Quatre quart du chef au citron



# Menus Gratentour

## Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette  
Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine  
/Omelette nature  
**Haricots verts Bio** persillés   
**Camembert Bio**   
Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons

Mardi

Endives (brut) - Vinaigrette au miel  
Lasagnes de légumes  
**Mimolette Bio**   
Fondant au chocolat des Pyrénées

Mercredi

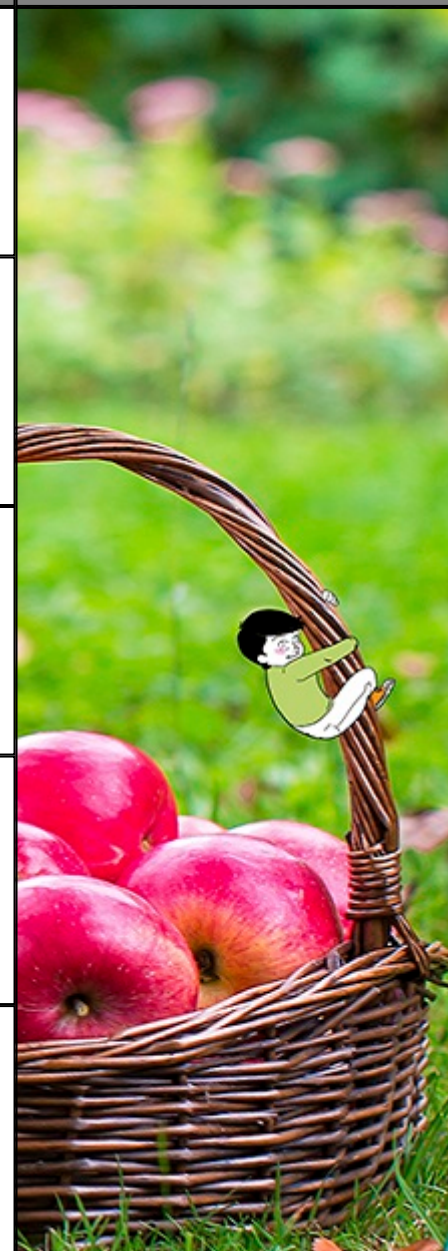
Chou fleur CE2 - Vinaigrette  
Sauté de dinde FR - Sauce façon blanquette  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette  
**Riz Bio** Pilaf   
Tomme noire IGP   
**Pomme Bio**

Jeudi

Jus de pomme  
Saucisse de porc CE2 - Galette de blé noir  
/Galette au fromage  
Salade verte - Vinaigrette  
Suisse sucré   
Crêpe sucrée

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Brandade de poisson MSC  
**Edam Bio**   
**Banane Bio**





# Menus Gratentour

## Du 09/02/2026 au 13/02/2026


Menu 5 éléments

api



Lundi

**Betteraves Bio**   - Vinaigrette  
Cordon bleu de dinde   
/Nuggets végétarien de blé  
Petits pois CE2  
**Gouda Bio**   
**Orange Bio** 






Mardi

Coleslaw - Sauce façon remoulade  
Gratin de pommes de terre, patate douce, emmental   
Biscuit langue de chat  
Mousse au chocolat au lait




Mercredi

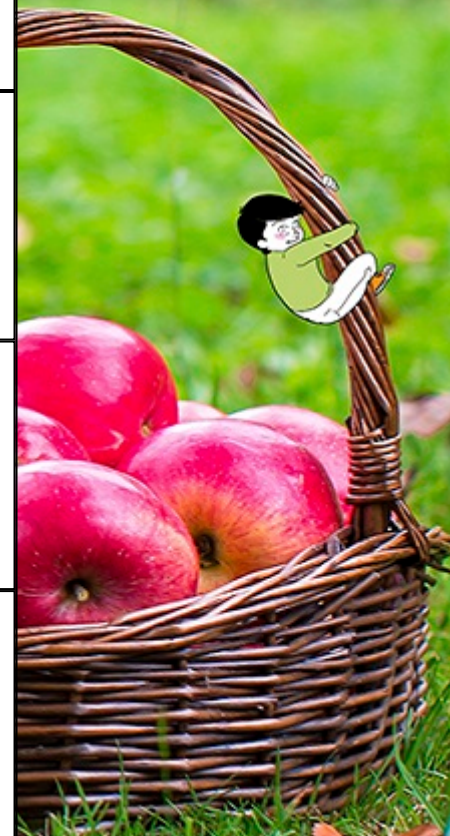
**Lentilles Bio**  - Vinaigrette  
Poulet rôti  
/Galette de blé, fromage et épinard  
Gratin de chou fleur CE2 béchamel   
Sauce caramel  
Gâteau de semoule du chef

Jeudi

Potage de légumes verts (concentré)  
Jambon blanc issu de porc Label Rouge    
/Omelette nature  
**Coquillettes Bio**    
Emmental râpé   
Clémentine

Vendredi

Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette  
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
Purée de carottes  
Suisse sucré   
Gâteau du chef au speculoos 



# Menus Gratentour

## Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Pomelos - , sucre  
Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷  
/Quenelle nature - Haricots blanc à la tomate  
**Mimolette Bio** 🌱  
Liégeois chocolat

Mardi

Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette  
Tortillas de pommes de terre  
Salade verte - Vinaigrette  
Yaourt aromatisé 🇫🇷  
**Pomme Bio** 🌱

Mercredi

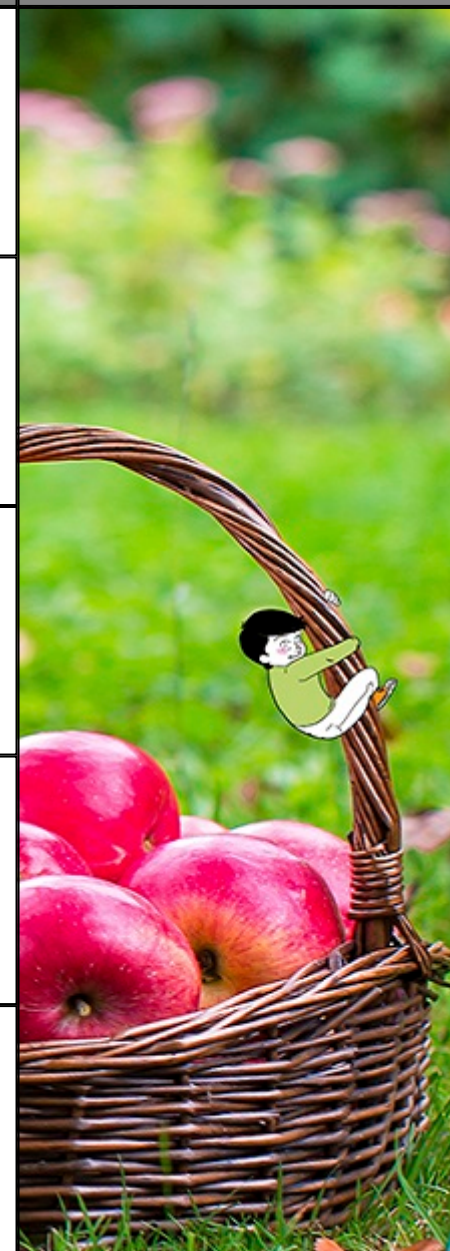
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
Parmentier de canard  
/Parmentier de poisson  
Saint Nectaire AOP 🍷  
**Banane Bio** 🌱

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Emincé de filet de poulet - Sauce thym citron  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce au thym  
**Haricots verts Bio** persillés 🌱🇫🇷  
Sauce caramel  
Gâteau de semoule

Vendredi

Chou rouge râpé - Vinaigrette  
Timbaline de pâtes au saumon  
**Emmental Bio** 🌱  
Compote fraîche pomme banane Bio 🌱🍷





# Menus Gratentour

## Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

**Fusilli Bio** - Vinaigrette  
Filet de Poisson pané MSC  
Brocolis béchamel  
Cantal AOP  
Kiwi

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)  
/Parmentier de poisson  
Crème anglaise  
Gâteau du chef au chocolat

Mercredi

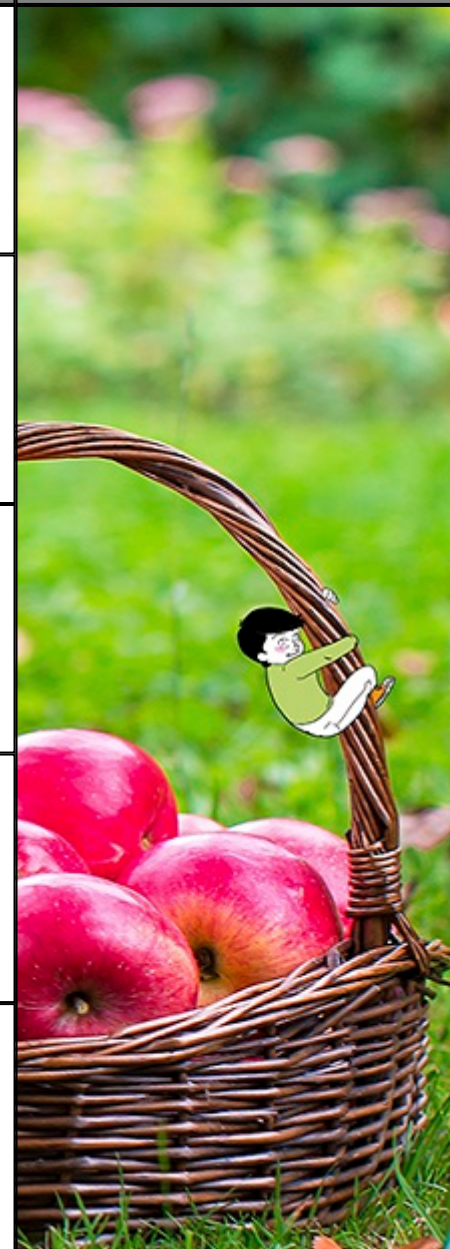
Friand au fromage  
Poulet rôti  
/Omelette nature  
**Haricots verts Bio** persillés  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic  
Clémentine

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette  
Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette  
/Filet de Poisson pané MSC  
Pommes de terre vapeur  
Fromage à raclette  
Compote fraîche pomme Bio myrtilles

Vendredi

Potage de potiron (concentré)  
Dahl de lentilles corail bio  
**Riz Bio** Pilaf  
Sauce caramel  
Crème du chef aux œufs



# Menus Gratentour

## Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette  
Boulettes au boeuf - Sauce au poivre  
/Galette de blé, fromage et épinard  
Carottes Ce2 persillées   
Saint Nectaire AOP   
Clémentine

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette  
Quiche Lorraine  
/Quiche aux légumes  
**Riz Bio** Pilaf   
Suisse fruité   
Salade de fruits

Mercredi

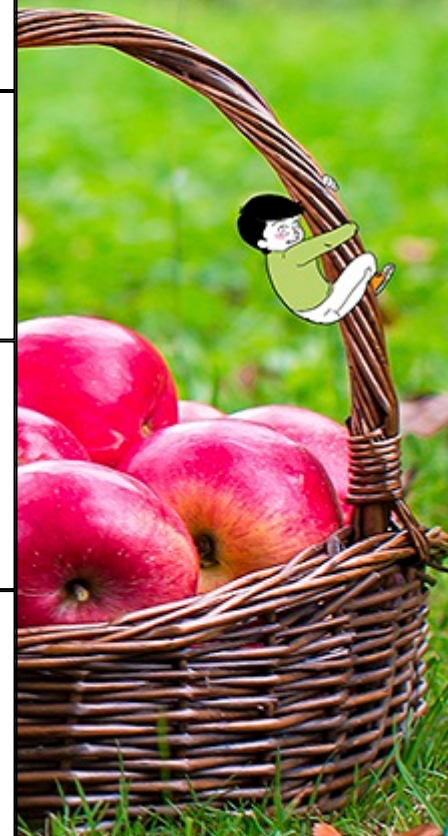
**Haricots verts Bio** - Vinaigrette  
Emincé de filet de poulet - Sauce colombo  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce colombo  
**Semoule Bio**   
Saint Paulin  
**Banane Bio**

Jeudi

Coleslaw - Sauce façon remoulade  
Lasagnes de légumes  
Yaourt sucré   
Gâteau du chef aux pommes

Vendredi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
Beignet de calamars à la romaine  
Purée de légumes  
**Edam Bio**   
Mousse au chocolat au lait





# Menus Gratentour

## Du 09/03/2026 au 13/03/2026

### Menu 5 éléments



Lundi

Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade  
Cordon bleu de dinde FR   
/Beignet de calamars à la romaine  
Petits pois carottes  
**Galettes Bio au beurre**   
Compote fraîche **pomme Bio** poire

Mardi

Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette  
Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio**   
Salade verte - Vinaigrette  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
Clémentine

Mercredi

Cervelas - , cornichons  
/Médallion de surimi - , mayonnaise  
Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine  
**Haricots verts Bio** persillés   
**Camembert Bio**   
Salade de fruits

Jeudi

Endives (brut) - Vinaigrette au miel  
Raviolis au boeuf  
/Raviolis aux légumes  
**Gouda Bio**   
Crème dessert à la vanille

Vendredi

Potage de potiron (concentré)  
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au thym  
**Riz Bio** Pilaf   
Suisse sucré   
Gâteau du chef au chocolat

