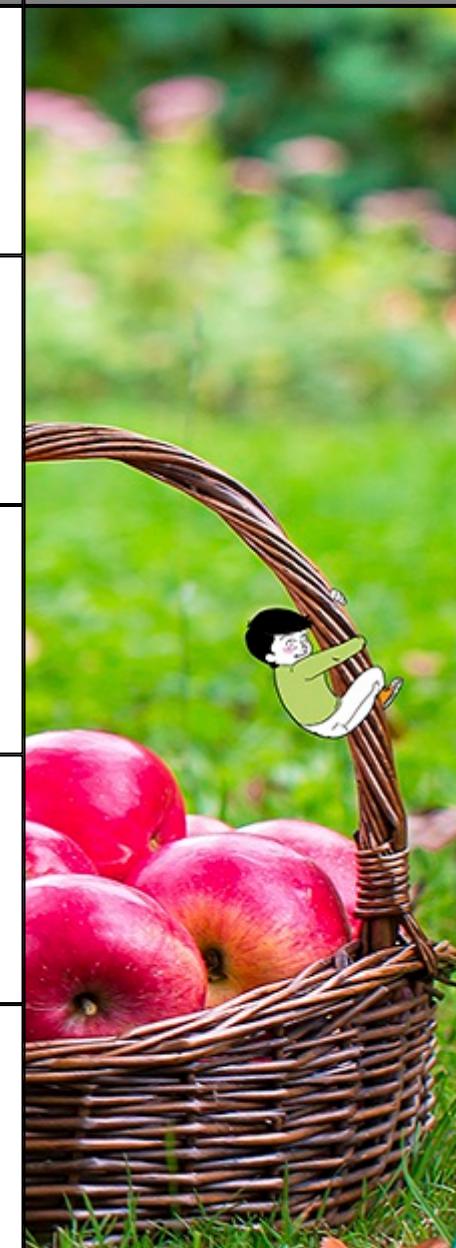


Menus Gratentour
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu 5 éléments



	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 /Médaillon 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 Prouzac 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

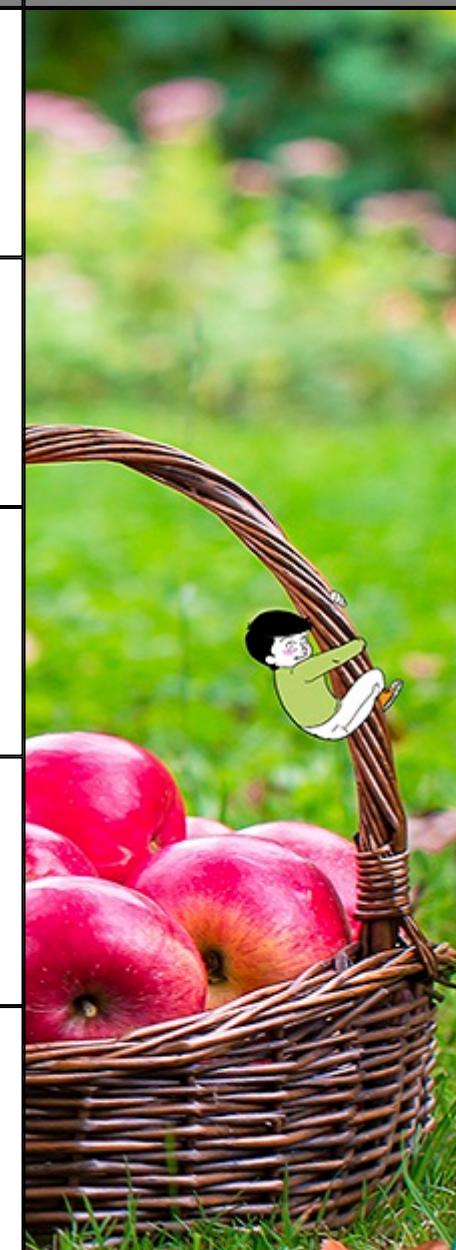


Menus Gratentour
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menu 5 éléments



	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine /Omelette nature Haricots verts Bio Camembert Bio Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons </p>
	Mardi	<p>Endives (brut) - Vinaigrette au miel Lasagnes de légumes Mimolette Bio Fondant au chocolat des Pyrénées</p>
	Mercredi	<p>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 </p>
	Jeudi	<p>Jus de pomme Saucisse de porc CE2 - Galette de blé noir /Galette au fromage Salade verte - Vinaigrette Suisse sucré Crêpe sucrée</p>
	Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Brandade de poisson MSC Edam Bio Banane Bio </p>



Menus Gratentour
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette

Cordon bleu de dinde FR

/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

Gateau 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

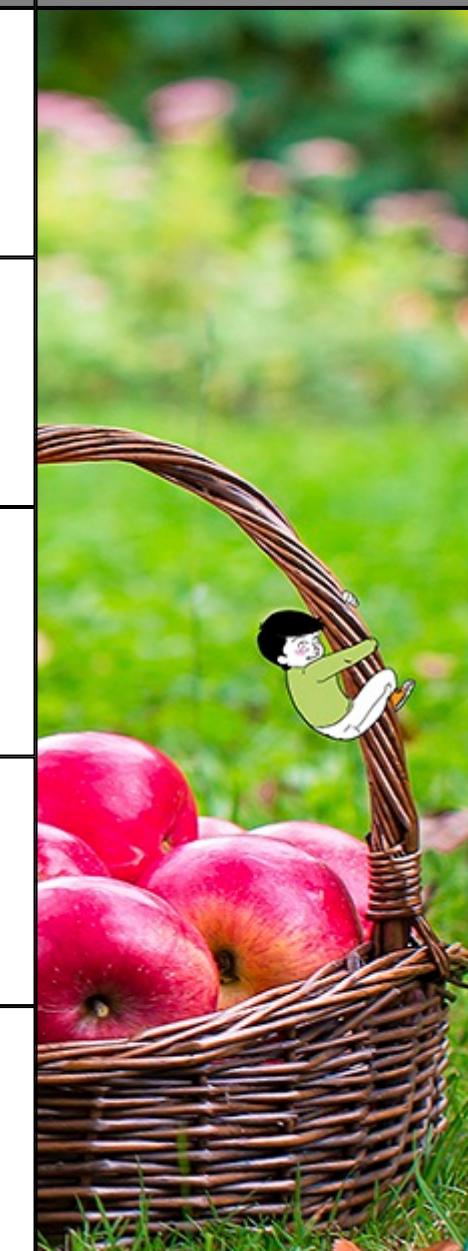


Menus Gratentour
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

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

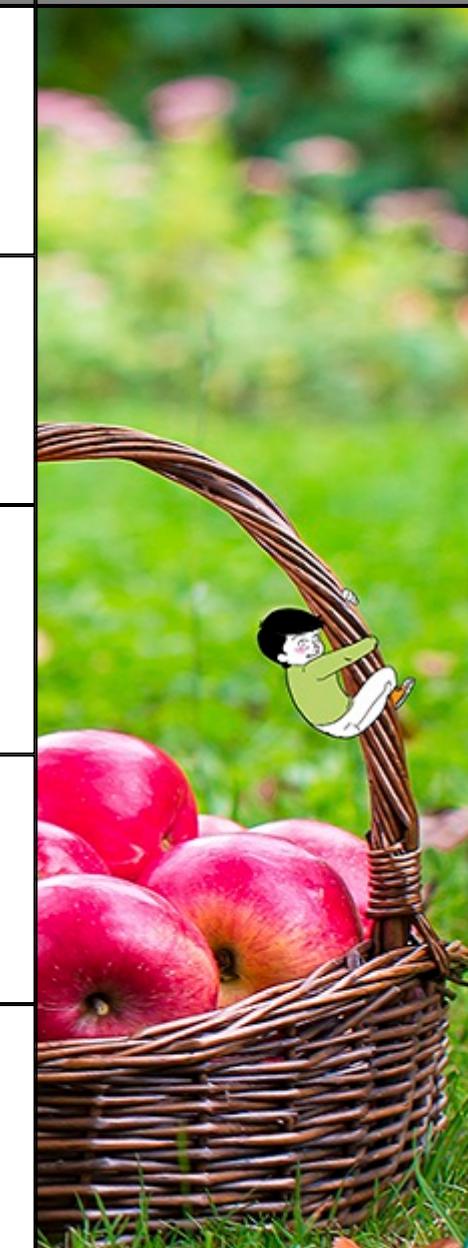


Menus Gratentour
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu 5 éléments

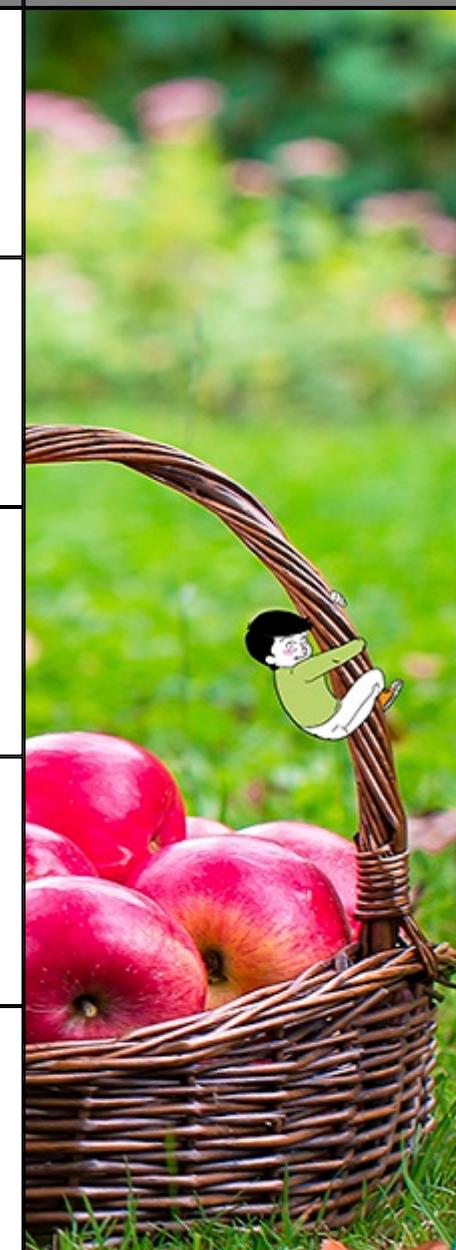


	Lundi	Fusilli Bio - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC Brocolis béchamel Cantal AOP Kiwi
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) /Parmentier de poisson Crème anglaise Gâteau du chef au chocolat
	Mercredi	Friand au fromage Poulet rôti /Omelette nature Haricots verts Bio persillés Yaourt sucré ferme du Prouzac 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	<p>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</p>
		Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Quiche Lorraine /Quiche aux légumes Riz Bio Pilaf Suisse fruité Salade de fruits</p>
		Mercredi	<p>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 </p>
		Jeudi	<p>Coleslaw - Sauce façon remoulade Lasagnes de légumes Yaourt sucré Gâteau du chef aux pommes </p>
		Vendredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Purée de légumes Edam Bio Mousse au chocolat au lait</p>

Menus Gratentour
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu 5 éléments



	Lundi	<p>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 </p>
	Mardi	<p>Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre et emmental Bio Salade verte - Vinaigrette Yaourt sucré ferme du Prouzic Clémentine</p>
	Mercredi	<p>Cervelas - , cornichons /Médaillon 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</p>
	Jeudi	<p>Endives (brut) - Vinaigrette au miel Raviolis au boeuf /Raviolis aux légumes Gouda Bio Crème dessert à la vanille</p>
	Vendredi	<p>Potage de potiron (concentré) Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au thym Riz Bio Pilaf Suisse sucré Gateau du chef au chocolat </p>

