

# Menus Gratentour

## Du 05/01/2026 au 09/01/2026

### Menu 5 éléments



Lundi

Salade pommes de terre, maïs - Vinaigrette  
 Emincé de filet de poulet - Sauce moutarde  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde  
**Haricots verts Bio** persillés   
**Mimolette Bio**   
**Pomme Bio**

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Saucisse de porc CE2   
 /Galette de blé, fromage et épinard  
**Lentilles Bio** au jus   
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
 Boudoirs Vital Ainé

Mercredi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
 Croissant au jambon  
 /Croissant au fromage  
 Salade verte - Vinaigrette  
 Saint Nectaire AOP   
 Compote fraîche **pomme Bio**

Jeudi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)   
 Poisson blanc meunière MSC   
 Purée de pommes de terre et épinards  
 Yaourt Cimelait aromatisé   
 Clémentine

Vendredi

Potage de légumes (concentré)  
**Riz Bio**, potiron et **emmental Bio** façon risotto   
 Suisse sucré   
 Galette des rois



# Menus Gratentour

## Du 12/01/2026 au 16/01/2026





Menu 5 éléments

api

Lundi

**Betteraves Bio**   - Vinaigrette  
Paupiette de Volaille - Sauce chasseur  
/Beignet de calamars à la romaine  
Petits pois carottes  
**Edam Bio**   
**Orange Bio** 





Mardi

Coleslaw - Sauce façon remoulade  
Rôti de porc issu de porc Label Rouge    
/Omelette nature  
Pommes de terre boulangères   
**Gouda Bio**   
Liégeois vanille



Mercredi

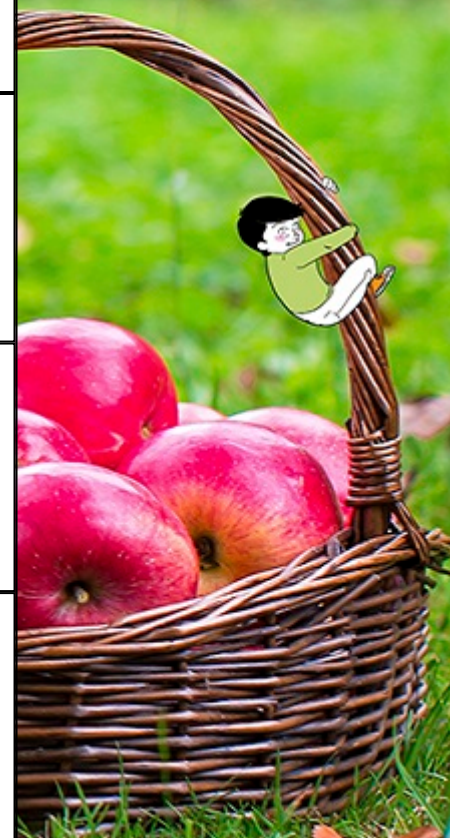
Potage de légumes verts (concentré)  
Croziflette au fromage  
Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon  
Clémentine

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette  
Bolognaise de boeuf    
/Bolognaise au thon  
**Fusilli Bio**   
Emmental râpé   
Compote fraîche **pomme Bio** mangue  

Vendredi

Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette Caesar  
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette  
Brocolis  
Crème anglaise  
Gâteau du chef au chocolat 





# Menus Gratentour

## Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Salade Piemontaise - Vinaigrette  
Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine  
Chou fleur CE2 persillé  
Yaourt Cimelait aromatisé  
**Pomme Bio**

Mardi

Potage de potiron (concentré)  
Curry de poisson  
**Semoule Bio**  
**Emmental Bio**  
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

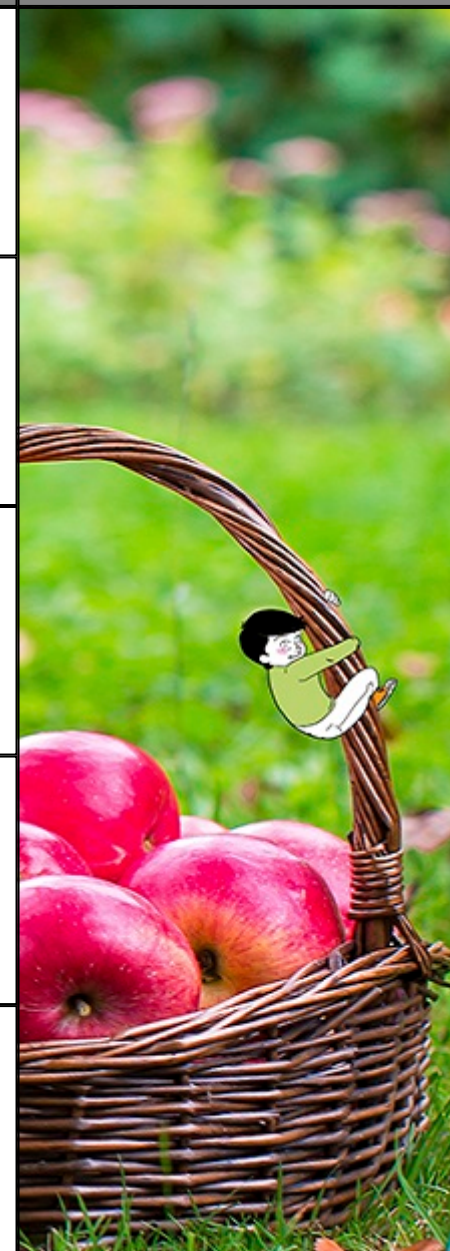
Chou blanc râpé - , emmental râpé - Vinaigrette  
Boulettes au boeuf - Façon Strogonoff  
/Beignet de calamars à la romaine  
**Carottes Bio** persillées  
Suisse sucré  
Crumble du chef poire chocolat

Jeudi

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

Vendredi

**Fusilli Bio** - Vinaigrette  
Omelette du chef au fromage  
**Haricots verts Bio** persillés  
Brie  
Clémentine



# 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

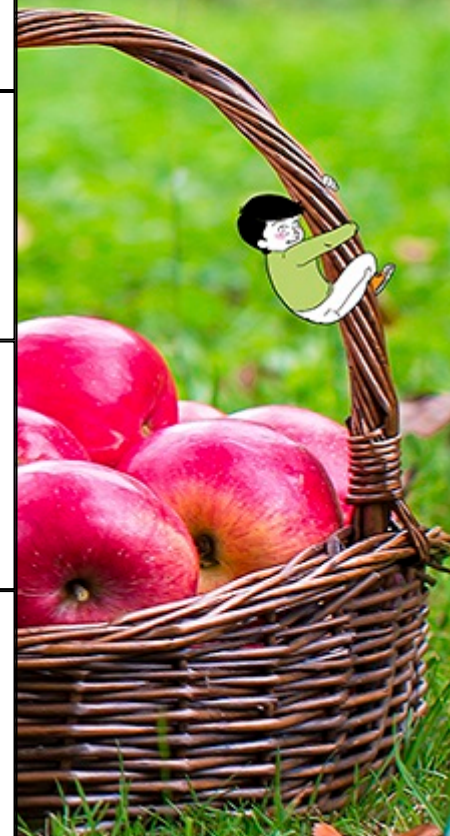
Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  
Dahl de lentilles corail bio   
**Riz Bio** Pilaf   
Cantal AOP   
Salade de fruits

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**

