







SEMAINE DU 05 JANVIER 2026 AU 09 JANVIER 2026

SCOLAIRES



HIVER

MENU SEMAINE 02					
COMPOSANTES	LUNDI 05/01/26	MARDI 06/01/26	MERCREDI 07/01/26	JEUDI 08/01/26	VENDREDI 09/01/26
		VEGETARIEN		MENU BELGE	
ENTREES	Mousse de betterave et gressins	Salade de carottes râpées	 Salade verte Bio local	Salade de chicons	
PLATS	Cordons bleus	Saucisse	Lasagnes bolognaises	Carbonade flamande	Cocktail de fruits de mer à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la béchamel	Lentilles vertes à la tomate		Frites	Boulgour et petits légumes Bio 
FROMAGE			Fromage frais	Fromage Bio 	Fromage blanc et crème de marron
DESSERTS	GALETTE DES ROIS	Yaourt brassé Bio  et miel	Fruit de saison	Compote de fruits	
GOUTER			Fruits de saison Madeleine		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










SEMAINE DU 12 JANVIER 2026 AU 16 JANVIER 2026

SCOLAIRES



HIVER

MENU SEMAINE 03					
COMPOSANTES	LUNDI 12/01/26	MARDI 13/01/26	MERCREDI 14/01/26	JEUDI 15/01/26	VENDREDI 16/01/26
			VEGETARIEN		MENU BORDELAIS
ENTREES		Salade de carottes râpées / dés emmental	Salade de betteraves	Pizza maison	Salade verte de Barème 
PLATS	Chipolatas	Paëlla au poulet	Tajine végétarien Pommes de terre, Pois chiche et petits légumes 	Roti de dinde	Poisson à la bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	Mijotée de haricots blancs à la tomate			Choux de Bruxelles et petits lardons	Purée de pommes de terre Bio 
FROMAGE	Fromage 		Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Compote de fruits Bio 	Fruit de saison	Flan à la vanille	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 19 JANVIER 2026 AU 23 JANVIER 2026

SCOLAIRES



HIVER

MENU SEMAINE 04					
COMPOSANTES	LUNDI 19/01/26	MARDI 20/01/26	MERCREDI 21/01/26	JEUDI 22/01/26	VENDREDI 23/01/26
		VEGETARIEN			MENU NIMOIS
ENTREES		Salade de chou rouge et pommes vertes	Pâté	Salade de Carottes râpées	Salade verte Bio local
PLATS	Emincé de porc sauce brune	Riz cantonais végétarien (riz, petits pois, carottes, oignons, œuf)	Nuggets de poulet	Saucisse de Toulouse	Brandade de poisson Parmentière (pommes de terre)
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes de saison Bio		Jardinière de légumes aux petits oignons blancs	Blettes à la tomate et coquillettes emmental	
FROMAGE	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage frais Bio		Fromage
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison
GOUTER			Yaourt à boire Pain au lait Fruit de saison		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO











SEMAINE DU 26 JANVIER 2026 AU 30 JANVIER 2026



SCOLAIRES

HIVER

MENU SEMAINE 05					
COMPOSANTES	LUNDI 26/01/26	MARDI 27/01/26	MERCREDI 28/01/26	JEUDI 29/01/26	VENDREDI 30/01/26
	VEGETARIEN		MENU ARDENNAIS		
ENTREES	Salade de lentilles vertes à la vinaigrette		 Salade verte Bio local et dés de tomme	Salade de pâtes et dés emmental	Houmous et petits gressins
PLATS	Omelette au fromage	Sauté de veau façon marengo	Boudin blanc de volaille	Roti de porc sauce forestière	 Lasagnes chèvre Epinards Bio
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés	Gratin de patates douce	 Purée de pommes de terre Bio	Poêlée de carottes et navets glacés	
FROMAGE		Fromage frais Bio 			Fromage
DESSERTS	Clémentine	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Bio 	Compote de fruits Bio 
GOUTER			Brique de lait Fruit Barre de Céréales		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










SEMAINE DU 2 FEVRIER 2026 AU 6 FEVRIER 2026



SCOLAIRES

HIVER

MENU SEMAINE 06					
COMPOSANTES	LUNDI 02/02/26	MARDI 03/02/26	MERCREDI 04/02/26	JEUDI 05/02/26	VENDREDI 06/02/26
	CHANDELEUR		VEGETARIEN		
ENTREES	Salade de haricots verts vinaigrette		Salade de carottes râpées	Salade verte	
PLATS	Boulettes de bœuf à la tomate	Sauté de dinde à la moutarde	Flamiche (poireaux)	Cuisse de poulet rôti	Paella de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa Bio 	Flageolets à l'échalote	Gratin de pommes de terre Bio 	Purée de patates douces Bio 	
FROMAGE	Fromage frais	Fromage			Fromage frais bio 
DESSERTS	Crêpe Chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc vanillé	Compote de fruits bio 	Fruit de saison
GOUTER			Compote de fruits Financier		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO












SEMAINE DU 09 FEVRIER 2026 AU 13 FEVRIER 2026

SCOLAIRES



AUTOMNE

MENU SEMAINE 07					
COMPOSANTES	LUNDI 09/02/26	MARDI 10/02/26	MERCREDI 11/02/26	JEUDI 12/02/26	VENDREDI 13/02/26
				VEGETARIEN	
ENTREES	 Salade de pois chiche Bio et dés emmental	Friand au fromage	 Salade verte Bio local		Œuf dur mayonnaise
PLATS	Cuisse de poulet rôti	Emincé de veau	 Lasagnes de bœuf Bio	Quenelles nature à la sauce nantua	Poisson façon meunière
ACCOMPAGNEMENT	Fenouils sautés à la sauce tomate	poêlée de pommes de terre, haricots verts		Carottes sautées persillées	Petit pois à la française Bio 
FROMAGE			Fromage	Fromage frais bio 	Fromage
DESSERTS	Crème dessert au chocolat bio 	Salade de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits Bio 
GOUTER			Fruits de saison Gaufre		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO













SEMAINE DU 16 FEVRIER 2026 AU 20 FEVRIER

CLSH



HIVER

MENU SEMAINE 08					
COMPOSANTES	LUNDI 16/02/26	MARDI 17/02/26	MERCREDI 18/02/26	JEUDI 19/02/26	VENDREDI 20/02/26
	VEGETARIEN	MARDI GRAS			
ENTREES	Macédoine de légumes	 Salade verte Bio local	Velouté de légumes de saison 	Salade de carottes râpées et dés emmental	Salade d'endives
PLATS	Escalope de dinde à la moutarde	 Spaghettis à la bolognaise Bio	Emincé de veau	 Couscous de poulet à la semoule et petits légumes	Moules marinières
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts sautés persillés Bio		Lentilles à la tomate		Frites
FROMAGE		Fromage 		Yaourt brassé Bio  et crème de marron	Fromage
DESSERTS	Fromage blanc vanille 	Beignet aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER	Yaourt Fruit de saison Pain / Beurre	Fromage blanc / Miel Fruit de saison/ Gaufrette	Brique de lait Fruit Barre de Céréales	Fruit de saison Yaourt nature Gaufre liégeoise	Compote Madeleine

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO











SEMAINE DU 23 FEVRIER 2026 AU 27 FEVRIER 2026



CLSH

HIVER

MENU SEMAINE 09					
COMPOSANTES	LUNDI 23/02/26	MARDI 24/02/26	MERCREDI 25/02/26	JEUDI 26/02/26	VENDREDI 27/02/26
				VEGETARIEN	
ENTREES	Mousse de betteraves vinaigrettes / dés emmental	 Salade de pois chiches Bio	Velouté de légumes de saison 	Tarte au fromage	 Salade verte Bio local
PLATS	Boulette d'agneau à la tomate	Cordons bleu	Filet de dinde forestière	Chili Sin carne Et Riz blanc	Fideua de la mer (paëlla à base de pâtes)
ACCOMPAGNEMENT	Semoule de blé Bio 	Gratin de blettes gratinées	Quinoa		
FROMAGE					Fromage Bio 
DESSERTS	Compote de fruits Bio 	Fruit de saison	Flan Vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER	Biscotte – Kiri Fruit de saison	Fruit de saison	Boudoir Fromage blanc Fruit de saison	Donuts Yaourt à boire	Compote de fruits Pain - Fromage

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO

