

Menus du mois de janvier 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 05-janv	MARDI 06-janv	MERCREDI 07-janv	JEUDI 08-janv	VENDREDI 09-janv	SAMEDI 10-janv	DIMANCHE 11-janv
M I D I	PIZZA AU FROMAGE	SALADE STRASBOURGEOISE	TERRINE DE LÉGUMES MÉDITERRANEEEN	SUPRÈME DE PAMPLEMOUSSE	SALADE COMPOSÉE (concombre-salade verte-maïs)	CÉLERI RÉMOULADE	HARICOTS PLATS EN SALADE (Maïs/échalotes)
	QUENELLES BÉCHAMEL GRATINÉES	POISSON A LA PROVENÇALE	BOUDIN AUX POMMES	DAUBE	POISSON A L'ARMORICAINE	RISSOLETTE DE VEAU PANÉE	EMINCÉ DE POULET AUX HERBES
	CORDIALE DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	PURÉE	PÂTES	RIZ	LENTILLES	PÂTES AUX CHAMPIGNONS
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE NATURE	GALETTE DES ROIS	FROMAGE	LAITAGE SUCRÉ	FROMAGE
	ANANAS AU SIROP	FRUIT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	MOSAÏQUE DE FRUITS	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	RAVIOLI DE BŒUF SAUCE TOMATE	RIZ CANTONNAIS	CHOU FARCI BRAISÉ	ACCRAS DE MORUE	FEUILLETÉ AU CHEVRE	BRANDADE DE MORUE	FLAN DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE
	EMMENTAL RAPÉ	YAOURT NATURE	SEMOUTILLE	SALADE HARICOTS VERTS	MACEODOINE DE LÉGUMES	COMPOTE	LAITAGE NATURE
	FLAN VANILLE/CARAMEL	COMPOTE	FROMAGE	FROMAGE	CRÈME DESSERT	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labellisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labellisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGÉLER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de janvier 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 12-janv	MARDI 13-janv	MERCREDI 14-janv	JEUDI 15-janv	VENDREDI 16-janv	SAMEDI 17-janv	DIMANCHE 18-janv
M I D I	SALADE COLESLOW (chou blanc/carottes)	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE VERTE	SALADE DE PALMIERS	CAROTTES CUITES EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	MÉDAILLON DE SURIMI
	BOULETTES DE BOEUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE AUX OIGNONS	TARTIFLETTE	ESCALOPE MILANAISE	SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER	POULET RÔTI	CHOUX FARCIS EN SAUCE TOMATE
	POLENTA	POÊLÉE DE LÉGUMES RUSTIQUE		GALETTES DE LÉGUMES		PURÉE DE POTIRON	RIZ
	LAITAGE NATURE	FROMAGE	MOUSSE CAFÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	PÊCHE AU SIROP	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE	SALADE D'AGRUMES	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	CHOUX FLEURS A LA POLONAISE	SARDINES	NUGGETS DE POULET	TARTE AUX POIREAUX	LENTILLES AU PETIT SALÉ	PIZZA 4 FROMAGES	PÂTES AU JAMBON
	YAOURT AUX FRUITS	TABOULÉ	COQUILLETTTE A LA RATATOUILLE	SALADE D'EBLY	LAITAGE NATURE	SALADE DE BETTERAVE	LAITAGE NATURE
	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	COMPOTE	LAITAGE NATURE	COMPOTE

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de janvier 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 19-janv	MARDI 20-janv	MERCREDI 21-janv	JEUDI 22-janv	VENDREDI 23-janv	SAMEDI 24-janv	DIMANCHE 25-janv
M I D I	SALADE DE POMMES DE TERRE	TABOULÉ	SUPRÈME DE PAMPLEMOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	TERRINE AUX 2 POISSONS	HARICOTS VERTS EN SALADE
	NUGGETS FROMAGER	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE AUX CREVETTES	CUISSE DE CANETTE AU CIDRE	BLANQUETTE DE VEAU	POISSON PANÉ	SPAGHETTI BOLOGNAISE	ESCALOPE DE VOLAILLE MARINÉE
	PETITS POIS A LA FRANCAISE	EPINARDS SAUTÉS	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	RIZ	PURÉE DE LÉGUMES VERTS	EMMENTAL RÂPÉ	HARICOTS BLANC
		FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	ILE FLOTTANTE / BISCUIT	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	BOULETTES DE BŒUF ET PURÉE DE POTIRON	ASSIETTE ANGLAISE (jambon-mortadelle-pâté)	SPAGHETTI À L'ORIENTALE	SAMBOS / POÊLÉE ASIATIQUE	SALADE PIÉMONTAISE	CHOUX FLEURS PERSILLÉS ET ŒUF DUR	RIZ FAÇON PAELLA
			EMMENTAL RÂPÉ		LAITAGE NATURE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	COMPOTE	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	COMPOTE	COMPOTE	PÊCHE AU SIROP

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGÉLER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de janvier 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 26-janv	MARDI 27-janv	MERCREDI 28-janv	JEUDI 29-janv	VENDREDI 30-janv	SAMEDI 31-janv	DIMANCHE 01-févr
M I D I	SALADE DE CHAMPIGNONS	SALADE COMPOSÉE (concombre-salade verte-maïs)	BETTERAVE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE MELANGÉE	ŒUF DUR/ASPERGES	SALADE EBLY
	RÔTI DE PORC AUX OIGNONS	COLIN AU CITRON	RAVIOLI DE BŒUF À LA NAPOLITAINE	POTÉE	POISSON BORDELAISE	CORDON BLEU	BOULETTE D'AGNEAU AUX LÉGUMES
	GRATIN DAUPHINOIS	PURÉE DE COURGETTES	EMMENTAL RÂPÉ		GALETTES DE POMMES DE TERRE	SALSIFIS PERSILLÉS	
	FROMAGE BLANC	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	BISCUIT	FROMAGE
	ANANAS AU SIROP	PRUNEAUX	FRUIT	FRUIT	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	FEUILLETÉ VOLAILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE STRASBOURGEOISE	FLAGEOLETS CUISINÉS	TARTE AU FROMAGE	JAMBON A LA RUSSE	PENNE AU THON	SAUCISSE DE VOLAILLE/PURÉE DE LÉGUMES VERTS
	SALADE COMPOSÉE H.ROUGE-TOMATE-ECHALOTES	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	SALADE ICE BERG	FROMAGE	FROMAGE	
	COMPOTE	FROMAGE	FLAN VANILLE/CARAMEL	COMPOTE	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE	YAOURT AUX FRUITS

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGÉLER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.