

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Janvier Février

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
05/01/2026

Mardi  
06/01/2026

Jeudi  
08/01/2026

Vendredi  
09/01/2026

ENTRÉES

Pâté de campagne  
*Gluten, Lait, Moutarde, Soja*

Soupe de potiron au yaourt vegetal  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade de pommes de terre à l'échalote  
*Moutarde, Sulfites*

SALADES

Macédoine sauce à la mayonnaise  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

PLATS

Emincé de porc sce charcutière  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

Crispidor à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Steak haché de boeuf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dés colin d'Alaska PMD sauce curry  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*

GARNITURES

Poêlée forestière  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots verts  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Brocolis  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Penne rigate  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule  
*Gluten*

Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

PRODUITS LAITIERS

Camembert  
*Lait*

Tomme grise  
*Lait*

Saintnectaire AOP  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

DESSERTS

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Galette des rois DCG  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
*Lait*

Donuts sucré DCG  
*Gluten, Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Janvier Février

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
12/01/2026

Mardi  
13/01/2026

Jeudi  
15/01/2026

Vendredi  
16/01/2026

E N T R É E S

Salade de pâtes aux légumes sauce chinoise  
*Gluten, Soja, Sulfites*

Cake sarrasin à l'emmental  
*Oeufs, Lait, Sulfites*

Tartine au thon et à la ciboulette  
*Poissons, Gluten, Lait*

Salade de blé Texane (haricot rouge, mais)  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

P L A T S

Aiguillette sauce vallée d'auge  
*Gluten, Lait*

Sauce crème aux lardons  
*Gluten, Lait*

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane  
*Gluten, Soja*

Riz, colombo de pois chiche  
*Moutarde, Sulfites*

G A R N I T U R E S

Poêlée de carottes, poireaux, céleri et oignons  
*Céleri*

Farfalle  
*Gluten*

Boulgour  
*Gluten*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Mélange de légumes racines  
*Céleri*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Gouda  
*Lait*

Edam  
*Lait*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

D E S S E R T S

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Île flottante  
*Oeufs, Lait*

Compote tous fruits allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Beignet Framboise DCG  
*Oeufs, Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Janvier Février

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
19/01/2026

Mardi  
20/01/2026

Jeudi  
22/01/2026

Vendredi  
23/01/2026

## ENTRÉES

Houmous de chou-fleur et pain nordique  
*Gluten, Sésame*

Salade de mâche, betterave et noix de cajou  
*Fruits à coque*

## SALADES

Betteraves mimosa  
*Oeufs*

Carottes rapées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PLATS

Cordon bleu de volaille  
*Gluten, Lait, Soja*

Chili con carne  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Sauté de dinde au romarin  
*Gluten*

Merlu PMD sauce aux épices douces  
*Poissons, Gluten, Lait*

## GARNITURES

Boulgour  
*Gluten*

Carottes rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricot beurre à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Brocolis  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mélange 5 céréales  
*Gluten, Soja*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Yaourt natures sucré Bio  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Saint paulin  
*Lait*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Camembert  
*Lait*

## DESSERTS

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Entremets flan saveur vanille  
*Lait*

Gaufre de Bruxelles DCG au sucre glace  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Compote pommes allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Janvier Février

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
26/01/2026

Mardi  
27/01/2026

Jeudi  
29/01/2026

Vendredi  
30/01/2026

E N T R É E S

Quinoa façon taboulé, carottes et  
mimolette  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

Cake des alpages (tartiflette, lardons,  
oignons, pdt)  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

S A L A D E S

Salade au chèvre et croûtons  
*Gluten, Lait*

Salade carotte chou rouge râpé façon  
coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

P L A T S

Chipolatas  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Couscous végétal  
*Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*

Sauce crème aux lardons  
*Gluten, Lait*

Beignets de calamars sauce tartare  
*Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde,  
Sulfites*

G A R N I T U R E S

Carottes au thym  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Torsades  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots beurre persillé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Montcadi croute noire  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Yaourt natures sucré Bio  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

D E S S E R T S

Dessert lacté gélifié saveur vanille  
*Lait*

Compote poire allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté chocolat à boire  
*Lait*

Gateau façon financier à la farine de  
pois chiche  
*Oeufs, Fruits à coque, Sulfites*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Janvier Février

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
02/02/2026

Mardi  
03/02/2026

Jeudi  
05/02/2026

Vendredi  
06/02/2026

E N T R É E S

Pâté de campagne  
*Gluten, Lait, Moutarde, Soja*

S A L A D E S

Céréales betteraves et ciboulette  
*Gluten, Soja*

Salade piémontaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Céleri rapé aux raisins  
*Céleri*

Vinaigrettes bar moutarde et sauce  
Bulgare  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

P L A T S

SAUCE BOLOGNAISE  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé  
*Poissons, Gluten*

Samoussas aux légumes  
*Gluten, Soja*

Emincé de volaille Kebab  
*Oeufs, Gluten, Lait*

G A R N I T U R E S

Macaroni semi-complet BIO  
*Gluten*

Brocolis  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Epinards en branche béchamel  
*Gluten, Lait*

Bâtonnets de carottes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule  
*Gluten*

Pommes de terre cube rissolées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Saint paulin  
*Lait*

Edam  
*Lait*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Emmental  
*Lait*

D E S S E R T S

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gâteau au yaourt  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

Dessert lacté saveur vanille à boire  
*Lait*

Crêpe sucré  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Janvier Février

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
09/02/2026

Mardi  
10/02/2026

Jeudi  
12/02/2026

Vendredi  
13/02/2026

E N T R É E S

Tartine de sardine et tomate  
*Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

Saucisson à l'ail cornichon  
*Moutarde*

Poule vermicelle  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

P L A T S

Colombo de porc  
*Gluten, Moutarde*

Sauté de dinde sauce pomme curry  
crémée  
*Lait, Moutarde*

Cuisse de poulet rôti au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Crispidor à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

G A R N I T U R E S

Duo de haricots verts et beurre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Chou-fleur persillé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Epinards en branche béchamel  
*Gluten, Lait*

Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Mélange 5 céréales  
*Gluten, Soja*

Pâtes coude  
*Gluten*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Fromage Blanc  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Cantal AOP  
*Lait*

Buchette lait de mélange  
*Lait*

D E S S E R T S

Barre bretonne et caramel liquide  
*Oeufs, Gluten*

Entremets chocolat  
*Lait*

Moelleux aux pommes et figues  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.