

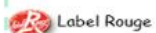


MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Oeuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade composée (garniture) Rondelé nature Puree de fruits 	Taboulé  Nuggets de poulet Haricots verts Petits suisses aux fruits Mousse au chocolat S/V : Nuggets de fromage			



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Potage 7 légumes  Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé  Fruit 	Tarte au fromage Filet de poulet aux herbes Purée de butternut Boursin Liégeois vanille  S/V : Poisson pané	Concombre à la crème  Boulettes de boeuf à l'orientale  Semoule Fromage blanc sucré Fruit S/V : Bouchées de sarrasin	BRIOCHE  DES ROIS	Saucisson à l'ail * Filet de colin meunière Beignets de chou fleur St bricet Fruit  S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise



INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Riz antibois	Potage tomate basilic	Pâté forestier *	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Sauté de boeuf aux carottes (pc)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Emincé de volaille basquaise	Ingredients pour chili végétarien	Filet de hoki citronné
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Ebly aux légumes	(Egrené végétal)	Trio de légumes
Fruit	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Tartare nature
S/V : Poisson en sauce	Compote de pommes	Far breton aux poires "maison"	Eclair au chocolat	Fruit
	S/V : Omelette	S/V : Endives aux poires /Falafels en sauce		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Pomelos en quartier	Pâté en croûte *	Tranche de surimi mayonnaise	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Roti de dinde sauce forestiere	Filet de colin sauce au citron vert	Chipolatas aux herbes *	Colombo de veau (pc)	Croustillant fromage
Coquillettes	Gratin de courges	Petits pois carottes	Carré de l'est	Lentilles garnies
Yaourt à la vanille	Petit moulé	Faisselle	Liégeois chocolat	Compote pommes/framboises
Fruit	Tarte aux pommes	Fruit		
S/V : Pané de blé tomates mozarella	S/P : Pâté en croûte de volaille	S/P: Saucisses de volaille	S/V: Colombo de poisson (pc)	
	S/V : Salade de pâtes	S/V: Boulettes de sarrasin		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'echalote	Concombre à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte vinaigrette 	 Crêpe jambon-fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Poisson pané 	Steak hache de bœuf et ketchup	Ingredients pour couscous vegetal 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Courgettes sautées et pommes de terre	Frites	Semoule	Haricots verts 
Cantafras	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	 Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Fruit	Mousse au chocolat 	Banane 	S/P : Crêpe au fromage
S/V : Omelette		S/V: Falafels en sauce		S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Pont l'évêque  Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Pâté de campagne *  Cubes de colin sauce nordique  Carottes au beurre Croc' lait Cocktail de fruits S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	Betteraves vinaigrette Rôti de veau au thym Ebly aux champignons Six de Savoie Ile flottante S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Duo de choux vinaigrette  Emincé de poulet façon kebab Pommes vapeur Petits suisses aux fruits  Fruit  S/V : Poisson en sauce	Oeuf dur mayonnaise  Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards  Tomme blanche Gâteau basque 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Roulade de volaille Sauté de porc à la moutarde* Poêlée victoria Camembert  Fruit  S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané	J'PEUX PAS  J'AI CROZIFLETTE	Haricots verts niçois Boulettes d'agneau au curry Semoule Boursin Tarte flan maison  S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées  Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit  	Tranche de surimi mayonnaise Pave de hoki au citron vert  Gratin de poireaux Buchette Compote pommes/abricots

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

Haricots verts niçois : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé  	Nems au poulet	Salade alsacienne*  	Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Boeuf bourguignon (pc) 	Sauté de porc au caramel*	Roti de dinde à la cocotte	Bouchées végétales	Poisson meuniere 
	Nouilles sautees	Pommes noisettes	Mijoté de légumes d'hiver 	Rosties aux légumes
Carré de l'est		Fourme d'ambert 	Yaourt sucré 	Kiri
Fruit	Dessert à la noix de coco	Fruit	Palet breton 	Fruit 
	S/P : Sauté de poulet au caramel	S/P: Chou blanc à l'emmental		S/P : Friand au fromage
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette	S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe		S/V : Friand au fromage

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade alsacienne : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc) Six de Savoie Compote de pommes 	Potage 7 légumes Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)   Tartare ail et fines herbes Fruit	Tarte aux poireaux Emincé de poulet au gingembre Duo de fleurette  Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison"  S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites Donuts S/V : Fish burger	Pizza Paupiette de veau à la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit S/V : Poisson gratiné au fromage

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé  Fruit 	Salade verte vinaigrette  Brandade de poisson (pc)  Fromage blanc sucré Fruit 	Salade piémontaise  Galopin de veau Cocos à la tomate  Faisselle Panacotta au coulis de fruits maison  S/V: Salade piémontaise sans viande / Poisson en sauce	Carottes râpées   Paella (pc)  Coulommiers Fruit S/V : Paella poisson (PC)	Pizza Roti de dinde à la tomate Gratin de poireaux et pommes de terre Petits suisses aux fruits  Palet breton S/V : Poisson pané

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) Buchette Liégeois chocolat S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Filet de colin meunière Gratin d'épinards Brie Fruit	Pâté en croûte * Sauté de poulet aux olives Poêlée de légumes Petits suisses sucrés Quatre quart "maison" S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de riz / Poisson aux olives	Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantailou Fruit 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre Burger de veau sauce moutarde Boulghour au beurre Vache qui rit  Fruit S/V : Poisson en sauce	Taboulé  Aiguillettes de ble et emmental Gratin de courgettes Petits suisses aux fruits  Cookies vanille pépites de chocolat 	Feuilleté aux fromages Boeuf facon moussaka (pc)   Tartare ail et fines herbes Fruit S/V : Omelette	Quiche* Nuggets de poulet Haricots plats à la tomate Tomme blanche Crème dessert caramel S/P: Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	Chou blanc à la japonaise  Filet de hoki sauce crevettes  Pommes vapeur Yaourt aromatisé Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc)  St moret Fruit  	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot (PC)  Fromage frais sucré Fruit  S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème  Croque monsieur *  Salade composée (garniture) Bleu  Creme dessert pop corn maison  S/P : Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage	MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail *  Filet de poisson à la bordelaise Duo de carottes Samos Liégeois vanille  S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU ALAIN FOURNIER



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 Lundi de Pâques	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané	Friand au fromage Marmite de poisson   Rosties aux légumes Yaourt sucré  Galette au beurre	Carottes râpées Hachis parmentier "maison" (PC)     Cheddar Fruit S/V : Hachis parmentier de poisson(PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc