
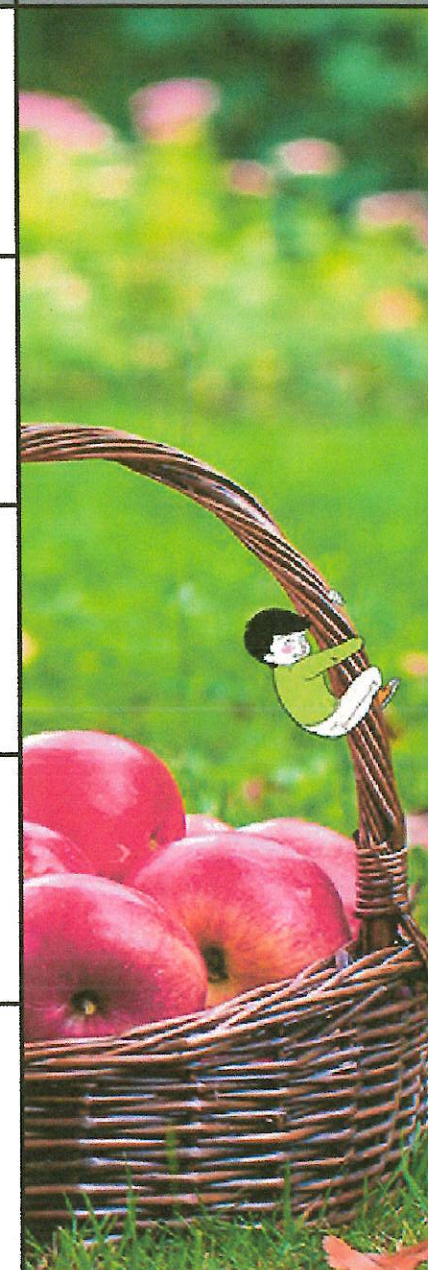


















T6 LONGFOSSE
Du 19/01/2026 au 23/01/2026




















		Menu	Menu	
	Lundi	Velouté de légumes Emincé de filet de poulet - Sauce aux herbes /Emincé végétal au pois et blé - Sauce aux herbes Semoule Bio Tomme noire (portion) Pomme (régional)	Velouté de légumes Emincé de filet de poulet - Sauce aux herbes /Emincé végétal au pois et blé - Sauce aux herbes Semoule Bio Pomme (régional)	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Pané fromager Haricots verts Bio à l'ail Compote poire Flan nappé caramel	Carottes râpées - Vinaigrette Pané fromager Haricots verts Bio à l'ail Flan nappé caramel	
	Mercredi			
	Jeudi	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua /Galette de pois pané -, ketchup Mélange de riz Bio aux petits légumes Camembert Bio Banane Bio	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua /Galette de pois pané -, ketchup Mélange de riz Bio aux petits légumes Banane Bio	
	Vendredi	Salade mêlée - Vinaigrette balsamique Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette /Rôti de dinde /Cordon végétal Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Cake du chef au chocolat	Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette /Rôti de dinde /Cordon végétal Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Cake du chef au chocolat	

T6 LONGFOSSE
Du 26/01/2026 au 30/01/2026


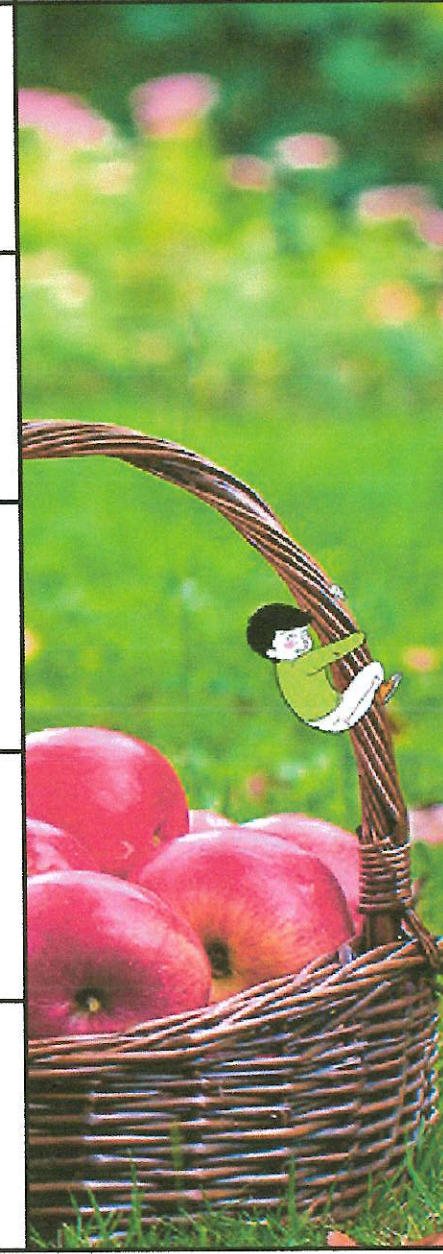
		Menu	Menu	
 	Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Sauté de porc  - Sauce diable /Sauté de poulet - Sauce diable /Boulettes végétariennes - Sauce diable Semoule Bio  Cantal AOP  Crème dessert au chocolat	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Sauté de porc  - Sauce diable /Sauté de poulet - Sauce diable /Boulettes végétariennes - Sauce diable Semoule Bio  Crème dessert au chocolat	
	Mardi	Pizza au fromage Paupiette de dinde - Sauce forestière /Crispy de blé Petits pois Suisse fruité Kiwi Bio 	Pizza au fromage Paupiette de dinde - Sauce forestière /Crispy de blé Petits pois Kiwi Bio 	
	Mercredi			
	Jeudi	Mortadelle /Chou fleur CE2 - Vinaigrette façon cocktail Beignet de calamars à la romaine - , mayonnaise /Batonnet pané de mozzarella - , mayonnaise Carottes Bio  Gouda Bio Poire	Mortadelle /Chou fleur CE2 - Vinaigrette façon cocktail Beignet de calamars à la romaine - , mayonnaise /Batonnet pané de mozzarella - , mayonnaise Carottes Bio  Poire	
	Vendredi	Velouté de légumes Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata - Allumettes végétales - emmental Bio râpé  Saint Paulin Compote pomme Bio 	Velouté de légumes Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata - Allumettes végétales - emmental Bio râpé  Compote pomme Bio 	

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
Se référer au bon de livraison pour avoir l'origine des viandes servies

T6 LONGFOSSE
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

		Menu	Menu	
	Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - Sauce paprika /Boulette végétarienne - Sauce paprika Blé pilaf Yaourt sucré vrac (régional)  Orange Bio 	Boulettes au boeuf  - Sauce paprika /Boulette végétarienne - Sauce paprika Blé pilaf Yaourt sucré vrac (régional)  Orange Bio 	
	Mardi	Salade verte - Vinaigrette Saucisse de Francfort - , ketchup /Saucisse de volaille - , ketchup /Saucisse végétale - , ketchup Pain Hot dog Emmental Crêpe sucrée	Saucisse de Francfort - , ketchup /Saucisse de volaille - , ketchup /Saucisse végétale - , ketchup Pain Hot dog Emmental Crêpe sucrée	
	Mercredi			
	Jeudi	Velouté de potiron Marmite de colin MSC  /Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Pâtes Bio  - , emmental râpé Vache qui rit Bio  Clémentine	Velouté de potiron Marmite de colin MSC  /Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Pâtes Bio  - , emmental râpé Clémentine	
	Vendredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Omelette du chef au fromage   Pommes de terre noisette Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait	Betteraves Bio  - Vinaigrette Omelette du chef au fromage   Pommes de terre noisette Mousse au chocolat au lait	

T6 LONGFOSSE
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

		Menu	Menu	
	Lundi	Salade mée - Vinaigrette au miel Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym Yaourt sucré Pomme	Salade mée - Vinaigrette au miel Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym Pomme	
	Mardi	Velouté de légumes Jambon blanc /Rôti de dinde /Saucisse végétale (goût merguez) Coquillettes Bio - emmental Bio râpé Kiwi Crème dessert à la vanille	Jambon blanc /Rôti de dinde /Saucisse végétale (goût merguez) Coquillettes Bio - emmental Bio râpé Kiwi Crème dessert à la vanille	
	Mercredi			
	Jeudi	Pépinettes - Vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde FR /Cordon végétal Gratin de chou fleur CE2 béchamel Edam Bio Kiwi Bio	Pépinettes - Vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde FR /Cordon végétal Gratin de chou fleur CE2 béchamel Kiwi Bio	
	Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry doux /Crispy de blé - Sauce au curry doux Carottes au jus Camembert Bio Éclair au chocolat	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry doux /Crispy de blé - Sauce au curry doux Carottes au jus Éclair au chocolat	