

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

		Végétarien	Epiphanie	
		Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Lundi 5 Janvier		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves , Vinaigrette Endives aux noix , Vinaigrette Friand au fromage 		
		<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave sauce rémoulade Salade verte , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la vinaigrette Poireaux , Vinaigrette Salade de fusillis BIO au pesto 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron Salade de lentilles aux échalotes Butternut et céleri sauce façon coleslaw
		<ul style="list-style-type: none"> Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Côte de porc grillée , sauce Dijonnaise Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth
		<ul style="list-style-type: none"> Carottes au persil plat Frites 	<ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Haricots verts à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour Butternut rôtie
		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
		<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Poire au caramel Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos Fruits de saison Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Pomme au four à la cannelle Rocher coco du chef
				<ul style="list-style-type: none"> Galette des rois à la frangipane Fruits de saison Salade de fruits du chef
				<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes HVE Fondue de poireaux à la crème
				<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
				<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois à la vanille Yaourt aux fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives Locales aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Fenouil râpé à l'orange Crêpe au fromage
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise Aile de raie aux câpres 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette nature Rôti de porc , Jus lié viande 	<ul style="list-style-type: none"> Choucroutes Garnies du chef Gnocchis sauce fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices
<ul style="list-style-type: none"> Riz Céleri braisé 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis HVE Haricots beurre persillés 	<ul style="list-style-type: none"> Tombée de chou vert Boulgour tomaté 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Panais rôtis au miel Pommes de terre persillées
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc au spéculoos Fruits de saison Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Île flottante et crème anglaise Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef Donut 	<ul style="list-style-type: none"> Grimolle aux pommes Fruits de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
<p>Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental</p> <p>● Houmous du chef et ses croutons</p> <p>● Betteraves , Vinaigrette</p>	<p>● Effiloché d'endives , Vinaigrette</p> <p>● Velouté de butternut</p> <p>● Wrap au jambon et oignons rouges</p>	<p>● Chou rouge , Vinaigrette</p> <p>● Œuf dur mayonnaise</p> <p>● Dips de radis noirs, sauce ciboulette</p>	<p>● Rosette lyonnaise et cornichons</p> <p>● Butternut râpée au fromage blanc</p> <p>● Salade de thon au maïs</p>	<p>● Potage Parmentier</p> <p>● Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette</p> <p>● Carottes Locales râpées , Vinaigrette</p>
<p>● Haricots blancs façon blanquette</p> <p>● Omelette aux fines herbes</p>	<p>Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex</p> <p>Filet de hoki MSC , Sauce suprême</p>	<p>Quiche Lorraine du chef</p> <p>Quiche au thon</p>	<p>Sauté de Boeuf au curry</p> <p>Filet de lieu MSC , Sauce citron</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Carbonnade de porc</p>
<p>● Riz pilaf</p> <p>● Brocolis</p>	<p>● Frites</p> <p>● Salsifis à l'étuvé</p>	<p>● Rata de légumes Hivernale du chef</p> <p>Quinoa BIO au beurre</p>	<p>● Carottes braisées</p> <p>● Semoule HVE</p>	<p>● Épinards à la crème</p> <p>Penne HVE</p>
<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>● Laitage</p>
<p>● Crème dessert à la vanille</p> <p>● Fruits de saison</p> <p>● Tarte au citron</p>	<p>● Fruits de saison</p> <p>● Compote de pommes VER du chef</p> <p>● Semoule au lait</p>	<p>● Fromage blanc à la cassonade</p> <p>● Fruits de saison</p> <p>● Mousseline à la vanille</p>	<p>● Cake aux poires</p> <p>● Fruits de saison</p> <p>● Salade de fruits du chef</p>	<p>● Fruits de saison</p> <p>● Banane à la crème anglaise</p> <p>● Crème dessert au caramel</p>

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Nouvel An Chinois	Vendredi 30 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Pamplemousse Mortadelle 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles du Puy Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de blé et maïs , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry Rillettes de sardines sur toast Carottes râpées au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Nems aux légumes Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette Œuf mimosa
<ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza façon kebab Pizza au thon 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , Sauce dieppoise Sauté de porc au curry
<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre sautées Navets braisés glacés 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Tortis HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Brocolis , Champignons en persillade 	<ul style="list-style-type: none"> Épinards Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Flan nappé au caramel Compote de pommes et bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruits de saison Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Crème aux œufs du chef Fruits de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc Fruits de saison Fromage blanc à la marmelade de litchi 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Suisse fruité Crème dessert praliné

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Végétarien & Chandeleur	Vendredi 6 Février
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Carottes Locales râpées , Vinaigrette Taboulé d'Hiver (semoule HVE) 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves mimosa Salade de mâche , Vinaigrette Tapenade de petits pois à la ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> Champignons à la crème Cervelas , Vinaigrette Chou blanc râpé , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave en remoulade au curry Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Velouté de potiron 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw purple Friand au fromage Salade de pois chiches , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf façon bourguignon Omelette nature 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce estragon 	<ul style="list-style-type: none"> Falafels , Sauce tomate Dahl de lentilles vertes au lait de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc , Sauce charcutière
<ul style="list-style-type: none"> Brocolis à l'ail Penne HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes aux oignons Semoule HVE , Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre sautées Endives braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Purée de patates douces Fondue de poireaux à la crème
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Salade de fruits du chef Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert au caramel Fruits de saison Compote de pommes et vanille du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Tarte Normande Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe du chef Fruits de saison Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Coupe banane caramel Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Bouillon de vermicelles curry coco Salade de mâche , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC Saucisson à l'ail , Cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Carottes râpées au maïs , Vinaigrette Tartine et mousse de pois cassés 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche Pizza aux quatre fromages
<ul style="list-style-type: none"> Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de veau , Sauce Carbonnade Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Pot au feu Quenelles de brochet gratinées 	<ul style="list-style-type: none"> Couscous au poulet Couscous de la mer 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti Cordon bleu de dinde
<ul style="list-style-type: none"> Lentilles vertes au jus Carottes façon Vichy 	<ul style="list-style-type: none"> Choux-fleurs rôtis au paprika Blé nature 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes pot au feu Pommes de terre rôties au thym 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes couscous d'Hiver Semoule 	<ul style="list-style-type: none"> Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois à la vanille Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Riz au lait Fruits de saison Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Fromage blanc à la cassinade Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits de saison Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Végétarien	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Repas de vacances
Lundi 16 Février				Vendredi 20 Février
<ul style="list-style-type: none"> Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la vinaigrette Velouté Dubarry <p>Pâté de campagne , Cornichons</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Butternut râpée au fromage blanc Chou blanc râpé façon rémoulade 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Céleri rave râpé , Vinaigrette 	
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf à la moutarde Tortillas espagnole à la mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne 	
<ul style="list-style-type: none"> Purée de pois cassés Embeurrée de choux frisés 	<ul style="list-style-type: none"> Penne HVE Haricots verts à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre vapeur Carottes braisées 	
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Coupe banane et crème au lait de coco Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aux fruits Flan pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Salade de fruits du chef Fruits de saison 	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.