

# Menus Foyer Emile Colmant

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Galette des rois				
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
<b>Carottes râpées BIO , Vinaigrette</b>  <b>Potage poireaux et pommes de terre</b> <b>Carottes râpées BIO , Vinaigrette</b>	 <b>Potage de chou fleur</b>  <b>Macédoine</b>	 <b>Velouté de panais</b>  <b>Betteraves vinaigrette</b>	 <b>Crème de courgettes</b>  <b>Céleri rave sauce rémoulade</b>	 <b>Soupe à l'ail</b> <b>Chiffonnade de salade verte BIO fromagère</b>
 <b>Chili sin carne pois BIO</b> <b>Carottes râpées BIO , Vinaigrette , Chili con carne</b>	<b>Carbonade flamande (boeuf local)</b>	<b>Sauté de porc local à la moutarde</b>	<b>Sauté de dinde BBC au jus , Sauce arrabiata aux pois chiches</b>	<b>Filet de merlu MSC , Sauce au citron</b>
 <b>Riz BIO</b>	<b>Frites fraîches locales , Pommes de terre rissolées</b>  <b>Salade verte BIO</b>	 <b>Torti BIO</b>  <b>Butternut rôti</b>	 <b>Boulgour BIO</b>  <b>Chou fleur rôti au paprika</b>	 <b>Écrasé de pommes de terre</b>  <b>Fondue de poireaux à la crème</b>
<b>Emmental Bio</b>	<b>Tomme noire</b>	 <b>Petit suisse nature BIO</b>	<b>Brie</b>	 <b>Yaourt nature BIO</b>
 <b>Fromage Blanc BIO</b>	<b>Galette des rois frangipane</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>	 <b>Fruit de saison</b>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus Foyer Emile Colmant

## Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Repas italien				
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Potage cultivateur Saucisson à l'ail (viande française) , Cornichon	Soupe Minestrone Mortadelle de volaille à la pistache (PAE)	Soupe Minestrone Carottes râpées BIO , Vinaigrette	Velouté de patate douce Crêpe au fromage	Velouté de navets Chou blanc râpé aux noix et Emmental
Filet de poulet BBC , Sauce forestière	Lasagnes à la bolognaise	Marmite de colin MSC aux petits légumes	Boules à l'agneau , Sauce tomate	Blanquette de veau à l'ancienne
Riz BIO Poêlée de champignons	Chiffonnade de salade verte BIO	Cœur de blé BIO Brocolis gratinés	Semoule Bio Potimarron rôti	Pomme de terre locales persillées Légumes de la blanquette
Petit suisse nature BIO	Chèvre BIO	Camembert	Yaourt nature BIO	Saint Paulin
Fruit de saison	Tiramisu	Compote de fruits	Fruit de saison	Liégeois à la vanille

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus Foyer Emile Colmant

## Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Soupe de courges au curry Céleri rave sauce rémoulade	Potage Saint Germain Salade au maïs	Soupe de lentilles Chou rouge, Vinaigrette	Potage d'endives Œuf dur BIO mayonnaise	Velouté de carottes Macédoine de légumes
Poisson frais du moment, Sauce citron	Parmentier au potimarron	Jambon blanc BBC	Sauté de boeuf local au curry	Escalope de dinde BBC, Sauce poivre
Riz BIO Haricots verts à l'ail	Chiffonnade de salade verte BIO	Coquillettes BIO Champignons en persillade	Semoule BIO Carottes locales au cumin	<b>Frites fraîches locales, Pommes de terre sautées</b> Salade d'endives aux pommes
Mimolette	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Petit suisse nature BIO	Brie
Compote de pommes BIO	Tarte au citron	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Banane BIO au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus Foyer Emile Colmant

## Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<b>Potage de navets au miel</b> <b>Mortadelle (viande française)</b>	<b>Potage à l'ail</b> <b>Carottes râpées à la vinaigrette</b>	<b>Crème de petits pois</b> <b>Betteraves BIO , Vinaigrette</b>	<b>Velouté de carottes</b> <b>Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry</b>	<b>Soupe de courges au curry</b> <b>Cœurs de palmier , Vinaigrette</b>
<b>Boulettes à l'agneau , Sauce orientale</b>	<b>Pavé fromager</b>	<b>Rôti de boeuf local , Sauce forestière</b>	<b>Sauté de dinde BBC façon blanquette</b>	<b>Brandade de colin MSC</b>
<b>Semoule BIO</b> <b>Légumes de couscous</b>	<b>Coquillettes BIO , Sauce Napolitaine</b> <b>Brocolis à l'ail</b>	<b>Pommes de terre sautées</b> <b>Salsifis à l'étuvé</b>	<b>Riz BIO</b> <b>Carottes braisées locales</b>	<b>Chiffonnade de salade verte BIO</b>
<b>Petit suisse nature BIO</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Camembert</b>	<b>Emmental BIO</b>	<b>Yaourt nature BIO</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois à la vanille</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Gâteau au yaourt du chef</b>	<b>Crème dessert au chocolat</b>

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

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**

# Menus Foyer Emile Colmant

## Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Repas Savoyard	Vendredi 6 Février
<span>●</span> Velouté de patate douce <b>Carottes râpées BIO , Vinaigrette</b>	<span>●</span> Crème d'endives <b>Toast au Maroilles AOP</b>	<span>●</span> Crème de maïs <b>Cervelas (viande française) , Vinaigrette</b>	<span>●</span> Potage poireaux et pommes de terre <span>●</span> Chou fleur sauce cocktail	<span>●</span> Céleri rave en remoulade au curry <span>●</span> Potage de butternut <span>●</span> Céleri rave sauce remoulade
<span>●</span> Omelette BIO à l'Emmental et aux fines herbes	<b>Carbonade flamande (boeuf local)</b>	<b>Nuggets de poisson MSC , Sauce Tartare</b>	<span>●</span> Tartiflette (lardons CE2)	<b>Sauté de porc local au curry</b>
<span>●</span> Torti BIO <span>●</span> Brocolis BIO poêlés	<b>Frites fraîches locales , Pommes noisettes</b> <span>●</span> Salade verte BIO	<span>●</span> Riz BIO <span>●</span> Épinards à la crème	<span>●</span> Salade verte BIO	<span>●</span> Purée de patates douces <span>●</span> Salsifis à la crème
<b>Camembert BIO</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Faisselle</b>	<b>Buchette de Chèvre</b>
<span>●</span> Crêpe au sucre	<b>Mousse au spéculoos</b>	<span>●</span> Fruit de saison	<span>●</span> Tarte aux myrtilles	<span>●</span> Banane BIO au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus Foyer Emile Colmant

## 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
<span>● Soupe à l'ail</span> <span>● Betteraves au maïs , Vinaigrette</span>	<span>● Soupe à la tomate</span> <span>● Chou rouge aux pommes , Vinaigrette</span>	<span>● Soupe de lentilles</span> <span>● Macédoine de légumes</span>	<span>● Potage cultivateur</span> <span>● Carottes râpées locales au maïs , Vinaigrette</span>	<span>● Potage de potiron</span> <span>Rosette (viande française)</span>
Saucisse de Toulouse , Sauce moutarde	Filet de poulet BBC , Sauce tomate	Quiche Lorraine	Sauté de boeuf local au paprika	Colin MSC pané
<span>● Pommes de terre sautées</span> <span>● Carottes façon Vichy</span>	<span>● Semoule BIO</span> <span>● Piperade</span>	<span>● Salade verte BIO</span>	<span>● Riz BIO</span> <span>● Haricots verts sautés</span>	<span>● Pommes de terre vapeur locales</span> <span>● Rata de légumes hivernal du chef</span>
Brie	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature BIO
<span>● Fruit de saison</span>	<span>● Yaourt aux fruits</span>	<span>● Fromage Blanc BIO</span>	<span>● Flan au caramel</span>	<span>● Fruit de saison</span>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus Foyer Emile Colmant

## Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Mardi gras				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de potiron</li> <li>Macédoine de légumes à la vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage Saint Germain</li> <li>Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de céleri</li> <li>Salade de <b>coquillettes</b> HVE sauce cocktail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème de carottes au cumin</li> <li>Chou blanc râpé façon rémoulade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes Croisillon Dubarry</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boules à l'agneau , Sauce aigre douce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sauté de boeuf local</b> à la moutarde douce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce à l'échalote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce carbonara de dinde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Chipolata</b> aux herbes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Semoule BIO</li> <li>Embeurrée de choux frisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Frites fraîches locales</b> , Pommes duchesse</li> <li>Haricots beurre persillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz BIO</li> <li>Mitonné de légumes rôtis d'Hiver</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coquillettes BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purée crécy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bûchette au lait mélange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saint Paulin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Petit suisse nature</b> BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gouda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Camembert</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beignet nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus Foyer Emile Colmant

## Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Crème de petits pois Maquereau au vin blanc	Velouté de cresson Carottes et chou blanc façon Coleslaw	Bouillon de légumes Taboulé d'Hiver, <b>semoule</b> <b>BIO</b>	Potage butternut et mimolette Crêpe aux champignons	Potage Crécy <b>BIO</b> Salade fromagère
Pizza reine	Tortilla aux oignons ( <b>oeuf</b> <b>BIO</b> )	Boeuf local à la tomate	Sauté de <b>poulet BBC</b> , Sauce aux olives	Poisson frais, Sauce orientale
Chiffonnade de salade verte <b>BIO</b>	Choux fleurs en gratin	Torti <b>BIO</b> Poêlée de légumes	Riz <b>BIO</b> Chiffonnade de salade verte <b>BIO</b>	<b>semoule</b> <b>BIO</b> , Sauce tomate Navets braisés glacés
Yaourt nature <b>BIO</b>	Tomme noire	Emmental	Camembert	Bûchette au lait mélange
Fruit de saison	Compote de pommes et bananes	Fruit de saison <b>BIO</b>	Gâteau au yaourt du chef	Liégeois au chocolat

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

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**

# Menus Foyer Emile Colmant

## Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Velouté de légumes verts Macédoine de légumes	Crème de radis noir Carottes râpées locales au maïs	Velouté de panais Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Velouté de chou fleur Poireaux mimosa	Soupe à l'ail Céleri rave sauce rémoulade
Colin MSC meunière , Sauce tartare	Rougail de saucisses fumées	Rôti de boeuf local , Sauce poivre	Assiette kebab , Sauce barbecue	Sauce aux 3 fromages
Pomme de terre locales persillées Fondue de poireaux	Riz BIO Petits pois aux oignons	Cœur de blé BIO Haricots verts à l'ail	Frites fraîches locales , Potatoes Salade verte BIO	Coquillettes BIO
Brie	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Édam	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote de pommes et cannelle	Crème dessert au caramel	Ananas au sirop

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.