


























Institut de l'Amandier
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette Haricots beurre - Vinaigrette	Hachis parmentier de bœuf  /Brandade de colin MSC maison  		Carré frais Bio  Chanteneige	Fruit de saison Fruit de saison 2	
	mardi	Salade verte - Vinaigrette Endives - Vinaigrette	Saucisse régionale  /Filet de colin MSC  - Sauce aurore /Filet de colin MSC  - Sauce aurore	Lentilles Bio locales au jus  Butternut poêlé	Tomme blanche Saint Paulin	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	
	mercredi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette	Rôti de dinde  - Sauce dijonnaise /Omelette nature	Julienne de légumes	Camembert Bio 	Brownie au chocolat (individuel)	
	jeudi	Potage de potiron	Pané fromager - Sauce crème	Riz Bio  Épinards à la Béchamel	Chanteneige Fromage fondu	Brioche des rois 	
	vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Jambon blanc	Pépité de colin d'Alaska MSC dorée 3 céréales 	Haricots verts Bio persillés  Blé	Emmental Mimolette	Fruit de saison Fruit de saison 2	

Institut de l'Amandier
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Salade de radis - Vinaigrette	Bolognaise de bœuf Bio 🇫🇷 - Fusilli Bio 🇫🇷 /Tortellini ricotta épinards sauce ail et fines herbes		Suisse sucré Fromage blanc sucré	Fruit de saison Bio 🇫🇷 Fruit de saison 2
mardi	Rosette /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Salami pur porc	Cheeseburger /Pané fromager	Potatoes Brunoise de légumes	Saint Môret Bio 🇫🇷 Carré frais	Fruit de saison Bio 🇫🇷 Fruit de saison
mercredi	Carottes Bio 🇫🇷 râpées - Vinaigrette à la framboise	Jambon braisé - Sauce au jus /Escalope de poulet 🇫🇷 - Sauce au jus /Omelette au fromage	Semoule Bio 🇫🇷	Buchette lait mélange	Compote pomme poire
jeudi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Lasagnes de légumes 🇫🇷		Mimolette Bio 🇫🇷 Tomme noire IGP 🇫🇷	Glace cône vanille et chocolat
vendredi	Roulé au fromage Crêpe au fromage	Filet de colin MSC 🇫🇷 - , citron	Mélange de petits pois et carottes Coquillettes	Yaourt aromatisé Suisse fruité	Fruit de saison Bio 🇫🇷 Fruit de saison 2

Institut de l'Amandier
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Bio Pois chiches - Vinaigrette	Boulettes au boeuf - Sauce aux oignons /Quenelle nature - Sauce aux olives	Gratin de brocolis Coquillettes	Tomme noire IGP Emmental	Fruit de saison Fruit de saison 2
mardi	Radis rose - , beurre Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Pané fromager	Printanière de légumes Boulgour	Mimolette Bio Edam	Fromage blanc - , sauce chocolat - Sauce caramel - , coulis de fruits rouges - Brisures granola - , brisures de speculoos - Brisures Cookie
mercredi	Mélange de coquillettes Bio et maïs - Vinaigrette	Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons /Omelette nature	Rosti de légumes	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
jeudi	Salade verte Bio - Vinaigrette Salade de fonds d'artichauts - Vinaigrette	Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine	Pommes de terre vapeur Gratin de légumes façon tian	Fromage à raclette	Éclair au chocolat Éclair à la vanille
vendredi	Salade asiatique - Vinaigrette Panaïs râpé - Vinaigrette	Filet de Poisson pané MSC	Riz Bio Duo de carottes	Chanteneige Fromage fondu	Fruit de saison Bio Fruit de saison 2

Institut de l'Amandier
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Rosette - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Mortadelle	Sauté de poulet Bio - Sauce au cumin /Filet de colin MSC - Sauce Dieppoise	Jardinière de légumes Pommes de terre persillées	Gouda Bio Saint Paulin	Compote pomme biscuitée Compote pomme ananas
mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Betteraves Bio - Vinaigrette	Potatoes burger /Pané fromager - Potatoes		Fromage fondu Saint Môret	Fruit de saison Fruit de saison 2
mercredi	Crêpe aux champignons	Égrené de boeuf - Sauce provençale /Omelette au fromage	Chou fleur CE2 persillé	Emmental	Liégeois vanille
jeudi	Salade verte - Vinaigrette au xérès Pomelos - , sucre	Dahl de lentilles Bio		Mimolette Edam Bio	Beignet pomme
vendredi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Pépinettes Bio - Vinaigrette	Filet de hoki MSC - Sauce au cumin	Carottes Ce2 à l'ail Blé	Suisse fruité Suisse sucré	Fruit de saison Bio Fruit de saison 2