

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

Institut de l'Amandier
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Pomelos - , sucre	Saucisse régionale 🍖 /Filet de colin MSC 🐟 - Sauce citron /Escalope de poulet 🇫🇷 - Sauce au curry	Poêlée de légumes Blé pilaf	Suisse sucré Suisse fruité	Fruit de saison Bio 🌿 Fruit de saison 2
mardi	Saucisson à l'ail /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Rosette - , cornichons	Crêpe aux champignons	Riz Brunoise de légumes	Yaourt Yeo 🌿 🍓 Fromage blanc sucré	Crêpe au chocolat
mercredi	Salade de radis - Vinaigrette	Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Sauce paprika /Nuggets de poisson /Nuggets de poisson	Brocolis persillés	Mimolette	Fruit de saison Bio 🌿
jeudi	Mélange de riz Bio et maïs 🌿 - Vinaigrette Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette	Omelette fraîche	Épinards à la Béchamel Potatoes	Buchette lait mélange Carré frais Bio 🌿	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir
vendredi	Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Beignet de calamars à la romaine	Semoule Bio 🌿 Gratin de poireaux	Fromage fondu Saint Môret	Bar à fruits


















Institut de l'Amandier
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Pois chiches - Vinaigrette Œuf dur Bio - Sauce mayonnaise	Jambon blanc /Aiguillettes de poulet FR - Sauce paprika /Filet de colin MSC	Coquillettes Bio - , emmental râpé Carottes Bio persillées	Vache qui rit Petit moulé ail et fines herbes	Fruit de saison Fruit de saison 2
mardi	Endives - Vinaigrette au miel Salade verte - Vinaigrette	Pizza au fromage		Edam Bio Emmental	Brownie au chocolat (individuel) Beignet chocolat noisette
mercredi	Lentilles corail Bio - Vinaigrette	Paupiette au veau FR - Sauce dugléré /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine	Gratin de chou fleur CE2 béchamel	Gouda	Compote fraîche pomme Bio biscuitée
jeudi	Potage de légumes	Viandes (cassoulet) /Omelette nature /Omelette nature	Haricots blanc locaux façon cassoulet /Haricots blancs /Haricots blancs Brunoise de légumes	Fromage blanc sucré Yaourt sucré	Fruit de saison Bio Fruit de saison 2
vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Saucisson à l'ail	Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry	Mélange de petits pois et carottes Potatoes	Camembert Bio Tomme blanche	Crème dessert au caramel Crème dessert au chocolat

Institut de l'Amandier
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Brocolis - Vinaigrette Pomelos - , sucre	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au poivre  - Sauce aneth	Semoule Bio  Panais persillé	Gouda Brie	Fruit de saison Fruit de saison 2
mardi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette persillée Taboulé (semoule Bio)  Estival	Tortillas aux oignons	Carottes Bio persillées  Pommes de terre sautées	Fromage fondu Fromage frais à tartiner	Biscuit Maury local 
mercredi	Salade Krautsalats	Allumettes de porc façon carbonara  /Pané fromager /Pané fromager	Pennes Bio du Lauragais  	Saint Nectaire AOP 	Mousse au chocolat au lait
jeudi	Salade de riz Niçoise Céleri râpé - Vinaigrette	Cordon bleu de dinde FR  /Paupiette de poisson (pêcheur) - Sauce à l'oseille /Steak haché au veau  - Sauce au poivre	Haricots verts Bio persillés  Polenta	Yaourt Cimelait local  Fromage blanc aux fruits	Glaces
vendredi	Rosette - , cornichons Mortadelle	Poisson blanc meunière MSC 	Gratin de potiron Béchamel Boulgour	Edam Bio  Tomme noire IGP 	Compote pomme poire Compote pomme ananas