

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

**Adulte**

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

<b>Adulte</b>						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	<b>lundi</b>	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
	<b>mardi</b>	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
	<b>mercredi</b>	Salade de radis - Vinaigrette	Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Sauce paprika /Nuggets de poisson /Nuggets de poisson	Brocolis persillés	Mimolette	Fruit de saison Bio 🍎
	<b>jeudi</b>	Mélange de <b>riz Bio</b> 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
	<b>vendredi</b>	<b>Carottes Bio</b> râpées 🍎 - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Beignet de calamars à la romaine	<b>Semoule Bio</b> 🍽️ Gratin de poireaux	Fromage fondu Saint Môret	Bar à fruits

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

<b>Adulte</b>						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	<b>lundi</b>	Pois chiches - Vinaigrette <b>Euf dur Bio</b> - Sauce mayonnaise	Jambon blanc /Aiguillettes de poulet FR  - Sauce paprika /Filet de colin MSC 	<b>Coquillettes Bio</b>  - , emmental râpé <b>Carottes Bio</b> persillées 	Vache qui rit Petit moulé ail et fines herbes	Fruit de saison Fruit de saison 2
	<b>mardi</b>	Endives - Vinaigrette au miel Salade verte - Vinaigrette	Pizza au fromage		<b>Edam Bio</b>  Emmental	Brownie au chocolat (individuel) Beignet chocolat noisette
	<b>mercredi</b>	<b>Lentilles corail Bio</b> - Vinaigrette	Paupiette au veau FR  - Sauce duglétré /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine	Gratin de chou fleur CE2 béchamel 	Gouda	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> biscuitée  
	<b>jeudi</b>	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
	<b>vendredi</b>	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	<b>Camembert Bio</b>  Tomme blanche	Crème dessert au caramel Crème dessert au chocolat

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

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