

Menu 6

Du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Végétarien	Terrine de campagne	Salade de concombre	crudités
Steak haché ¹	Salade de betterave	Sv: Terrine de poisson	Saucisse blanche	Emincé de dinde
Pomme dauphine	Arancini végé	Sauté de porc	Gratin dauphinois	thai
Fromage	Légumes ratatouille	Printanière de légumes	Fromage	Beignets de chou fleur
Yaourt bio	Fromage	Fromage	Semoule au lait	Fromage
Sv: Steak végé	Fruit	Mousse aux fruits	SV: Poisson	Pâtisserie
		Sv: Crousty végétal		Sv: Boules végés

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.
 Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement
 Provenance des viandes servies. (1 : France)(2 : Luxembourg) cc :circuit court

Menu 1

Du 2 au 6 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Salade de tomates
Pilons de poulet1 purée	Lasagnes à la bolognaise	Potatoes burger Coleslaw	Cordon bleu Riz au légumes	Filet de poisson pané Ratatouille
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crêpes moelleuse chocolat noisette	Fruit	Yaourt	Compote	Tarte du jour
SV : Crousty végétal	SV: Lasagnes de légumes	SV : fish burger	SV: Poisson	

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.
 Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement
 Provenance des viandes servies. 1: France 2: Luxembourg cc : Circuit court

Menu 2

Du 9 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Végétarien</u>	Céleri rémoulade	Pâté richelieu	Carottes râpées	Mortadelle
Salade de pâtes	Omelette	Sv: Terrine de légumes	Paupiettes ¹ de veau	Filet de poulet grillé ¹
Croustillant fromager bio	Poêlée pommes de terre/haricots	Steak haché de poulet rôti ¹	Purée de patates douces	Sauce
Petits Pois carottes	Fromage	Pdt aux herbes	Fromage	champignons
Fromage	Fruit	Fromage	Mousse au chocolat	Haricots verts
Crème au caramel		Crème pralinée	SV : poisson pané	Fromage
		Sv: Boules de soja		Pâtisserie
				Sv: Tenders végé

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.
 Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement
 Provenance des viandes servies. (1 : France)(2 : Luxembourg) cc :circuit court

Menu 3

Du 16 au 20 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes	Douceur de crudités	Salade risoni au thon	Menu Végétarien	Salade de tomates
Hachis Parmentier	Filet de merlu	Escalope viennoise	Salade piémontaise	Mijoté de porc ¹
Fromage	Chou-fleur	Courgettes	Polpettes de lentilles et Sarrazin	Boulgour aux légumes
Crème dessert	Béchamel	Fromage	Sauce au curry	Fromage
Sv: Lasagne de saumon	Fromage	Compotecc	Polenta	Pâtisserie
	Fruit	Sv: Cordon bleu végé	Fromage	Sv: Omelette
			Yaourt	

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.
 Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement
 Provenance des viandes servies. (1 : France)(2 : Luxembourg) cc :circuit court

Menu 4

Du 23 au 27 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Celeri rémoulade	Rosette	Salade de concombre	Pâté richelieu	Tartare de légumes
Poisson pané	Macaroni tomate-ricotta-aubergines	Tomates farcies	Vol au vent	Sauté de bœuf
Purée	Fromage	Riz	Spaetzle	PDT
Fromage	Liégeois	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt		Crème dessert Sv : Tomate végé	Petits dés de fruits	Pâtisserie Sv : Falafels

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.
Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement
Provenance des viandes servies. (1 : France)(2 : Luxembourg) cc :circuit court

Menu 5

Du 2 au 6 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves Tartiflette Salade verte Fromage Compote Sv: Tartiflette végé	Salade médina Escalope viennoise Haricots plats Fromage Liégeois à la vanille	Salade verte et mozzarella Saucisse-lentilles Pommes vapeur Fromage Fruit Sv: Saucisse végé	Mortadelle Penne à la Bolognaise Fromage Yaourt aux fruits Sv: Penne au thon	Duo de crudités Brochette de poissons Poêlée paysanne Fromage Tarte au flan

Menu 6

Du 9 au 13 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Végétarien	Terrine de campagne	Salade de concombre	Crudités
Gratin de pâtes au jambon	Salade de betterave	Sv: Terrine de poisson	Saucisse blanche	Emincé de dinde
Fromage	Arancini végé	Sauté de porc	Gratin dauphinois	thai
Yaourt bio	Légumes ratatouille	Printanière de légumes	Fromage	Beignets de chou brocolis
Sv: Steak végé	Fromage	Fromage	Semoule au lait	Fromage
	Fruit	Mousse aux fruits	SV: Poisson	Pâtisserie
		Sv: Crousty végétal		Sv: Boules végés

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.
 Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement
 Provenance des viandes servies. (1 : France)(2 : Luxembourg) cc :circuit court

Menu 7

Semaine du goût Du 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Couscous poulet Fromage Crème liégeoise Sv: Couscous de poisson	Macédoine de légumes Filet de poulet rôti Poêlée potatoes/légumes Fromage Compotecc Sv: Nuggets Végé	Mortadelle Boulettes Sauce tomate Pâtes Fromage Yaourt Sv: Crousty fromage	Salade piémontaise Poisson céréale Haricots verts Fromage Fruit	Italie Tomate-Mozzarella Tortelloni ricotta-épinards Sauce tomate Fromage Pâtisserie

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.
 Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement
 Provenance des viandes servies. (1 : France)(2 : Luxembourg) cc :circuit court