

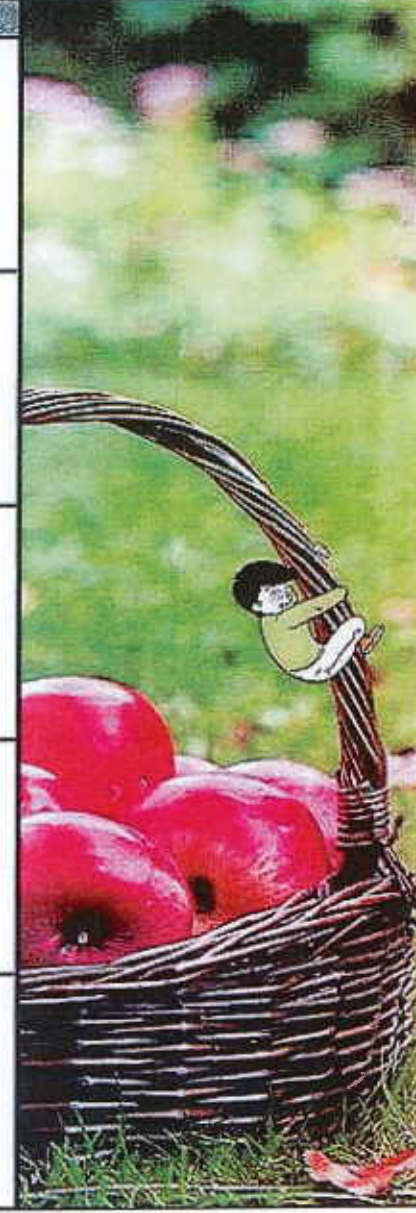
SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 05/01/2026 au 09/01/2026

L'épiphanie, Vendredi c'est le rendez-vous des gourmands ! Qui sera couronné aujourd'hui ?



| Lundi | <p>Fusilli Bio - , dés de mimolette - Vinaigrette persillée</p> <p>Filet de lieu MSC - Sauce aux épices</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Yaourt Bio nature - , sucre</p> <p>Ananas</p> |
|----------|--|
| Mardi | <p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au xérès</p> <p>Saucisse de porc CE2</p> <p>/Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)</p> <p>Lentilles de Mondreville (77)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Oeuf dur - Mayonnaise</p> <p>Croziflette au fromage</p> <p>Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)</p> <p>Kiwi Bio</p> |
| Vendredi | <p>Salade iceberg - Vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde - Sauce façon blanquette</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette</p> <p>Riz Bio créole</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Galette à la frangipane</p> |


















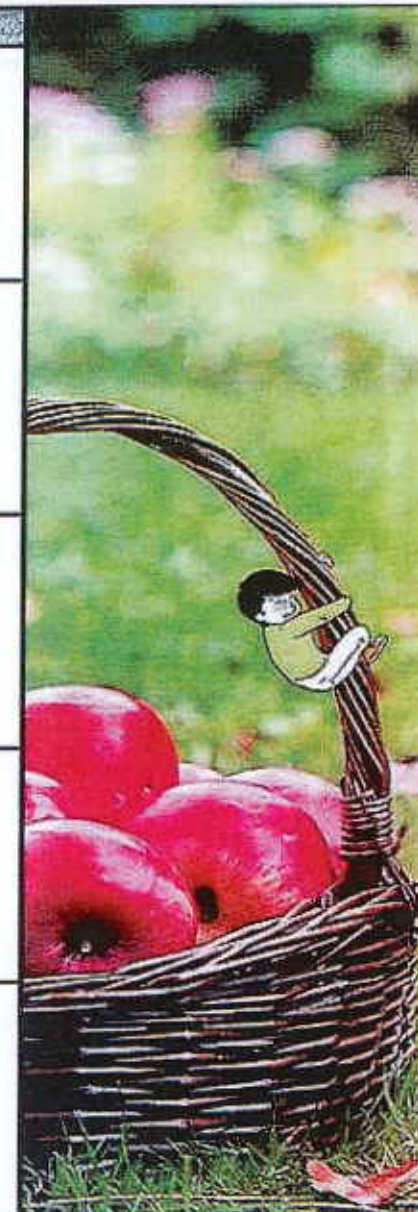
SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

La Lorraine s'invite à votre table : jeudi, un festin de saveurs régionales !





































| Lundi | <p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame</p> <p>Bolognaise de boeuf  </p> <p>/Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Compote fraîche pomme Bio mangue  </p> |
|----------|---|
| Mardi | <p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail</p> <p>Riz Bio, butternut et emmental Bio façon risotto </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette</p> <p>Quiche Lorraine du chef (porc)</p> <p>Tarte du chef au fromage</p> <p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Yaourt nature Pur Perche (61)  - , confiture de myrtille</p> <p>Madeleine</p> |
| Vendredi | <p>Cake au maroilles AOP </p> <p>Filet de poisson (colin) pané MSC </p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Fromage blanc Bio  - , sucre</p> <p>Kiwi Bio </p> |

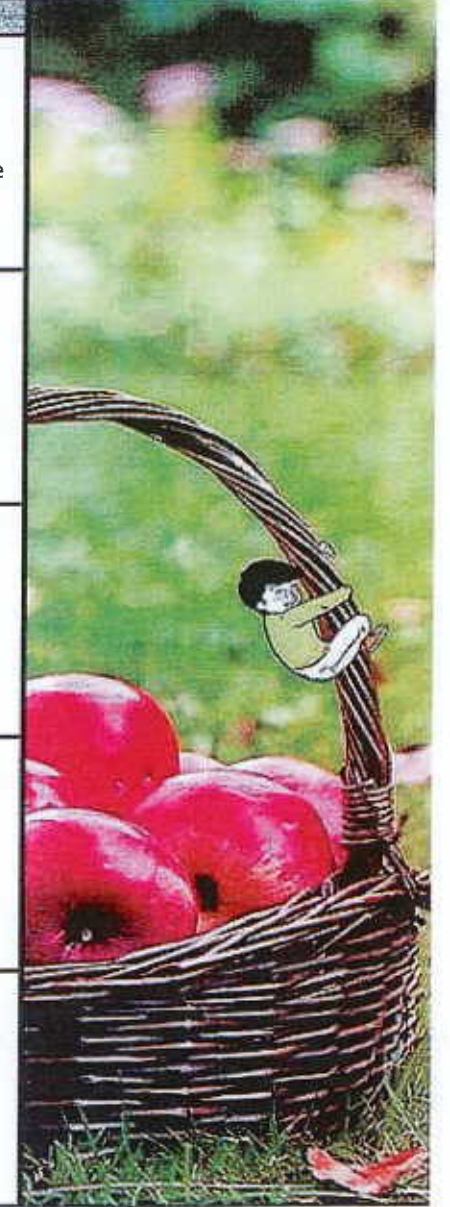


SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Vendredi, Fromage fondant et chocolat, c'est la fête suisse dans ton restaurant

| | | | |
|---|----------|---|---|
|   | | | |
| | Lundi | Brocolis - Vinaigrette à l'ail Steak haché au veau  - Sauce champignons /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma Haricots lingot du Nord Label Rouge  - Sauce tomate Suisse sucré  Pomme VER  | Brocolis - Vinaigrette à l'ail Steak haché au veau  - Sauce champignons /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma Haricots lingot du Nord Label Rouge  - Sauce tomate Suisse sucré  Pomme VER  |
| | Mardi | Carottes Bio râpées  - Vinaigrette aux agrumes Chou fleur à la béchamel fromagère  Coquillettes Bio  - Emmental Bio (râpé)  Yaourt au lait entier Bio nature - Quart de lait (95) Bio  - , sucre Éclair au chocolat | Carottes Bio râpées  - Vinaigrette aux agrumes Chou fleur à la béchamel fromagère  Coquillettes Bio  - Emmental Bio (râpé)  Yaourt au lait entier Bio nature - Quart de lait (95) Bio  - , sucre Éclair au chocolat |
| | Mercredi | | |
| | Jeudi | Tartinade Betteraves Bio et fromage frais  - Toast Cordon bleu de dinde FR  /Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de pommes de terre et céleri Suisse sucré  Banane Bio  | Tartinade Betteraves Bio et fromage frais  - Toast Cordon bleu de dinde FR  /Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de pommes de terre et céleri Suisse sucré  Banane Bio  |
| | Vendredi | Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc Label Rouge* (porc)  - Rosette* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Pavé Bâlois du chef  | Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc Label Rouge* (porc)  - Rosette* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Pavé Bâlois du chef  |



SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Osez l'inattendu: Jeudi, le choc sucré-salé pour un déjeuner qui change tout

| | 12-14 ans - 20 ans | 15 ans et + |
|----------|--|--|
| Lundi | Haricots verts Bio - Vinaigrette Filet de lieu MSC - Sauce au cumin Riz de camargue IGP créole Cantal AOP Poire | Haricots verts Bio - Vinaigrette Filet de lieu MSC - Sauce au cumin Riz de camargue IGP créole Cantal AOP Poire |
| Mardi | Taboulé d'hiver (semoule Bio) Nuggets de poulet /Nuggets végétarien de blé Épinards à la Béchamel Yaourt Bio nature - , sucre Kiwi Bio | Taboulé d'hiver (semoule Bio) Nuggets de poulet /Nuggets végétarien de blé Épinards à la Béchamel Yaourt Bio nature - , sucre Kiwi Bio |
| Mercredi | | |
| Jeudi | Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet Bio - Sauce aux pruneaux /Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce aux pruneaux Semoule Bio Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) - , crème de marrons Tarte du chef à la patate douce et caramel | Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet Bio - Sauce aux pruneaux /Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce aux pruneaux Semoule Bio Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) - , crème de marrons Tarte du chef à la patate douce et caramel |
| Vendredi | Salade de riz Bio aux oeufs - Vinaigrette Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce ciboulette Carottes Ce2 Saint Paulin Clémentine | Salade de riz Bio aux oeufs - Vinaigrette Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce ciboulette Carottes Ce2 Saint Paulin Clémentine |


al Plat signature



SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Mardi c'est Atelier Crêpes avec les copains

| | | 1 semaine | |
|---|----------|--|--|
|  | Lundi | Betteraves Bio - Vinaigrette Égrené végétal de pois Bio - Sauce napolitaine Fusilli Bio Tomme noire IGP Clémentine | Betteraves Bio - Vinaigrette Égrené végétal de pois Bio - Sauce napolitaine Fusilli Bio Tomme noire IGP Clémentine |
| | Mardi | Salade verte - Vinaigrette Caesar Saucisse de porc CE2 - Galette de blé noir - Emmental Bio râpé /Saucisse végétale (façon chipo) - Galette de blé noir - Emmental Bio râpé Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup Crêpe nature sucrée - Chantilly | Salade verte - Vinaigrette Caesar Saucisse de porc CE2 - Galette de blé noir - Emmental Bio râpé /Saucisse végétale (façon chipo) - Galette de blé noir - Emmental Bio râpé Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup Crêpe nature sucrée - Chantilly |
| | Mercredi | | |
| | Jeudi | Chou rouge râpé - Vinaigrette Emincé de porc* - Sauce crème /Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) Potatoes - Ketchup Brie Bio de la ferme de la Tremblaye Mousse au chocolat au lait | Chou rouge râpé - Vinaigrette Emincé de porc* - Sauce crème /Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) Potatoes - Ketchup Brie Bio de la ferme de la Tremblaye Mousse au chocolat au lait |
| | Vendredi | Cervelas (porc) - , cornichons /Oeuf dur - Mayonnaise Saumon - Sauce tomate Blé pilaf Tomme blanche Orange Bio | Cervelas (porc) - , cornichons /Oeuf dur - Mayonnaise Saumon - Sauce tomate Blé pilaf Tomme blanche Orange Bio |



SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Jeudi, Un petit goût d'Autriche au restaurant



| Lundi | <p>Céleri râpé - Vinaigrette</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge* </p> <p>/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'indienne</p> <p>Fusilli Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons </p> |
|----------|---|
| Mardi | <p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux</p> <p>Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym - Emmental Bio (râpé) </p> <p>Suisse sucré </p> <p>Kiwi Bio </p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Betteraves Bio - Vinaigrette persillée</p> <p>Sauté de bœuf Bio - Façon goulash</p> <p>/Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce paprika</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc Bio - Confiture d'abricot</p> <p>Gâteau du chef au chocolat </p> |
| Vendredi | <p>Endives - Vinaigrette au miel</p> <p>Cordon bleu de dinde FR </p> <p>/Filet de poisson (colin) pané MSC </p> <p>Brocolis</p> <p>Carré Liqueil</p> <p>Gaufre de Liège</p> |



SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Venez fêter Mardi Gras avec nous : un carnaval de saveurs vous attend



| Lundi | <p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Carottes et pois chiches Bio à l'orientale </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Liégeois chocolat</p> | <p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Carottes et pois chiches Bio à l'orientale </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Liégeois chocolat</p> |
|----------|--|--|
| Mardi | <p>Mélange de carotte et chou râpé - Mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce brune</p> <p>/Galette végétale (sans soja) - Sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt au lait entier Bio banane Quart de lait (95) </p> <p>Beignet chocolat noisette</p> | <p>Mélange de carotte et chou râpé - Mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce brune</p> <p>/Galette végétale (sans soja) - Sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt au lait entier Bio banane Quart de lait (95) </p> <p>Beignet chocolat noisette</p> |
| Mercredi | | |
| Jeudi | <p>Oeuf dur - Mayonnaise</p> <p>Allumettes de porc façon carbonara* </p> <p>/Poisson MSC façon carbonara </p> <p>Conchiglie Bio CQFD (77) </p> <p>Brie</p> <p>Flan à la vanille</p> | <p>Oeuf dur - Mayonnaise</p> <p>Allumettes de porc façon carbonara* </p> <p>/Poisson MSC façon carbonara </p> <p>Conchiglie Bio CQFD (77) </p> <p>Brie</p> <p>Flan à la vanille</p> |
| Vendredi | <p>Carottes râpées - Vinaigrette</p> <p>Tortillas de pommes de terre, épinards, (emmental Bio) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Kiwi Bio </p> | <p>Carottes râpées - Vinaigrette</p> <p>Tortillas de pommes de terre, épinards, (emmental Bio) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Kiwi Bio </p> |

