

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



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



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



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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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			
	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			
	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			
	Salade de riz Bio aux oeufs - Vinaigrette Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce ciboulette Carottes Ce2 Saint Paulin Clémentine al Plat signature	Salade de riz Bio aux oeufs - Vinaigrette Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce ciboulette Carottes Ce2 Saint Paulin Clémentine			



SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

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

Mardi c'est Atelier Crêpes avec les copains



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 goûter d'Autriche au restaurant



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



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

