

MENUS DE JANVIER 2026

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement				Viandes d'origine française		Prix du repas : 3,95 €
Lundi 5 janvier	Lundi 12 janvier	Lundi 19 janvier	Lundi 26 janvier			
Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette du chef Émincé de cuisse de poulet Sauce moutarde Haricots vert Bio persillés Mimolette Bio Pomme Bio	Betteraves Bio Vinaigrette du chef Paupiette de veau - Sauce chasseur Mélange de petits pois et carottes Orange Bio	Salade de pommes de terre et œufs durs - Vinaigrette du chef Émincé de cuisse de poulet - Sauce champignons Brocolis persillés Yaourt Bio aromatisé à la fraise Pomme Bio	Paupiette au veau - Sauce champignons Carottes bio au jus Camembert Bio Flan à la vanille			
Mardi 6 janvier	Mardi 13 janvier	Mardi 20 janvier	Mardi 27 janvier			
Saucisse de Porc Lentilles Bio Biscuit Yaourt Bio	Macédoine de légumes Sauce mayonnaise Rôti de porc - sauce Brune Pommes de terre boulangère Gouda Bio Liégeois vanille	Omelette du chef au fromage Haricots verts à l'échalote Pointe de brie Clémentine	Pâté de campagne cornichons Gratin de penne sauce arrabiata Crème dessert au chocolat Clémentine			
Jeudi 8 janvier	Jeudi 15 janvier	Jeudi 22 janvier	Jeudi 29 janvier			
Potage de légumes Riz Bio, potiron et emmental Bio façon risotto Galette des Rois (Frangipane)	Chou blanc râpé, maïs Vinaigrette du chef Bolognaise de bœuf Fusilli Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme bio du chef	Assiette de charcuterie Pommes de terre vapeur - Fromage à raclette Compote fraîche pomme Bio myrtilles	Salade - Dés de fromage - Vinaigrette du chef Pulled Pork du Chef Frites au four Yaourt Bio Kiwi Bio			
Vendredi 9 janvier	Vendredi 16 janvier	Vendredi 23 ,janvier	Vendredi 30 janvier			
Taboulé d'hiver (semoule Bio) Filet de colin meunière Purée de pomme de terre et brocolis Yaourt Bio aromatisé à la fraise Clémentine	Salade de pois chiche à l'orientale - Sauce mayonnaise Filet de Lieu Sauce façon blanquette Chou fleur béchamel Fromage blanc Bio	Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce curry et carottes Semoule Bio Emmental Bio Mousse au chocolat	Filet de colin meunière Purée de Potiron et pommes de terre Saint Moret Bio Gâteau du chef à la vanille			