

JANVIER 2026

LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Macédoine Chili corne au bœuf Riz Fromage - fruit 	Céléri remoulade Omelette au fromage Salade compote 	Endives noix gruyère croutons Boudin noir lentilles Yaourt vanille 	Rillettes de poulet Dos d'églefin Poêlée campagnarde Fromage - fruit 
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Chou rouge pomme Emincé de poulet Haricots verts Yaourt sucré 	Feuilleté Florentine aux épinards Fruit 	Salade de coquillettes Grillade de porc Haricots blancs Fruit 	Maquereau sauce tomate Poisson au four Poêlée Lyonnaise Fromage - fruit 
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Carottes râpées Bourguignon carottes et champignons Riz au lait 	Potage vermicelle tomate Légumes de Tajine Haricots beurre Emmental - fruit 	Betteraves pommes Jambon blanc Frites Yaourt à la fraise 	Brocolis - thon - maïs Dos de colin meunière Petits pois Fromage - fruit 
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Chou blanc - noix - croutons dés de gruyère Filet de poulet -boulgour compote 	Taboulé Poêlé de butternut carottes Fromage – fruit 	Céleris et carottes râpés Émincé de veau Carottes vichy Fromage - chacha 	Rosette Aiguillette de poisson et ratatouille Fromage - fruit 

Menu végétarien

Produit Bio

Produit Local

Produit Bio et local

Toutes nos viandes sont d'origine France

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, il pourra arriver qu'exceptionnellement certains menus présentent de légères modifications