



Menus du 05 au 23 janvier 2026

lundi 5 janu.	mardi 6 janu.	jeudi 8 janu.	vendredi 9 janu.
Betteraves rouges BIO, vinaigrette Steak haché de boeuf, sauce poivre Purée de pommes de terre Mimolette Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO, vinaigrette Chili sin carne égréné végétal BIO Riz pilaf BIO Cantal AOP Fromage blanc au speculoos® REPAS VÉGÉ	FÊTE DES ROIS Velouté de potiron Émincé de dinde, sauce provençale Choux-fleurs braisés Brie Galette des rois à la frangipane	Crêpe au fromage Filet de merlu MSC, sauce à l'échalote Brocolis Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO
Émincé de chou BIO, vinaigrette au miel Rôti de porc au curry Pommes de terre sautées Gouda BIO Fromage blanc à la confiture	Rosette lyonnaise et cornichons Marmite de colin MSC aux petits légumes Purée de carotte Fromage fondu Fruit de saison BIO	Salade verte aux dés d'emmental Sauté de poulet local, sauce forestière Torsades BIO Saint Paulin Tarte au flan	Soupe de carottes Oeufs dur béchamel aux pommes de terre Épinards Tartare® Fruit de saison BIO REPAS VÉGÉ
Céleri rave BIO sauce rémoulade Pilons de poulet local, sauce tex mex Potatoes au paprika Tomme noire Fruit de saison BIO	Velouté de légumes verts Riz BIO aux champignons et parmesan AOP façon risotto Mimolette Crème dessert vanille REPAS VÉGÉ	Endives au noix Sauté de boeuf aux poivrons Carottes au cumin Yaourt sucré BIO Gâteau basque	Salade de coquillettes sauce cocktail Jambon braisé Poireaux béchamel Brie Fruit de saison BIO



BIO

PRODUIT
RÉGIONALPRODUITS
LABELLISÉSSans
viande

Menus du 26 janvier au 13 février 2026

lundi 26 janu.	mardi 27 janu.	jeudi 29 janu.	vendredi 30 janu.
Potage à la tomate	Salade BIO	REPAS ASIATIQUE	Carottes râpées BIO, vinaigrette
Sauté de porc local à la dijonnaise	Parmentier de colin MSC	Nems aux légumes	Flan aux légumes
Choux-fleurs gratinés		Poulet local façon impérial	Salade BIO
Fromage blanc	Cantal AOP	Riz cantonais	Camembert
Compote de pommes	Fruit de saison BIO	Emmental BIO	Île flottante
		Gâteau d'anniversaire	REPAS VÉGÉ
lundi 2 févr.	mardi 3 févr.	jeudi 5 févr.	vendredi 6 févr.
CREPE PARTY	Potage de légumes	Salade BIO	Macédoine mayonnaise
Oeuf dur	Bœuf façon bourguignon	Tartiflette	Beignet de poisson au citron
Boulettes à l'agneau	Carottes à la crème	(reblochon AOP)	Purée de haricots vert
Semoule BIO	Tomme blanche	Yaourt sucré local	Buchette de Chèvre BIO
Fromage fondu	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Coupe banane BIO et chocolat
Crêpe sucrée		REPAS VÉGÉ	
lundi 9 févr.	mardi 10 févr.	jeudi 12 févr.	vendredi 13 févr.
Velouté aux choux-fleurs	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Poireaux mimosa	Pamplemousse
Cheeseburger	Galette de lentilles BIO	Filet de merlu MSC, sauce ciboulette	Haut de cuisse de poulet rôti local
Potatoes	Choux-fleurs gratinés	Pennes HVE	Petits pois aux oignons
Yaourt aromatisé	Comté AOP	Samos®	Emmental BIO
Fruit de saison BIO	Compote de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille
	REPAS VÉGÉ		