



MENUS

DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI

Betteraves rouges, vinaigrette à l'échalote

Pâtes à l'andalouse

Yaourt vanille

Fruit de saison

MARDI

Mozzarella panée, crème ciboulette

Sauté de dinde label rouge
Gratin de butternut et pommes de terre

Galette des rois



MERCREDI

Taboulé

Saucisse grillée
Gratin de choux fleur

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Salade péruvienne (pois chiches, haricots blancs, poivron, avocat)

Empanadas de boeuf
Salade verte



Petit suisse bio
Compote bio



VENDREDI

Soupe de légumes bio

Falafel sauce provençale
Boulgour bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison





MENUS

DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI

Duo carottes maïs

Émincé de bœuf stroganoff
Semoule bio

Yaourt sucré bio

Fruit de saison

MARDI

Salade de perles et surimi

Filet de poisson frais
Salsifis à l'ail

Fromage bio ou labellisé

Madeleine bio

MERCREDI

Tartine de chèvre miel

Steak haché label rouge
Blé bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Betteraves mimolette

Poutine



pancake au sirop d'érable



VENDREDI

Piémontaise

Pané emmental épinards
Haricots verts bio

fromage blanc bio

Fruit de saison





MENUS

DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI

Salade choux rouges

Wok végétarien

Fromage blanc à la vanille bio

Fruit de saison

MARDI

Salade de crudités de saison

Tartiflette

Salade verte

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

MERCREDI

Salade 3 fromages

Omelette

Salade verte

yaourt sucré bio

Compote

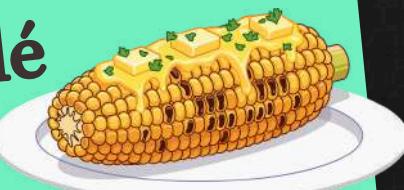
JEUDI



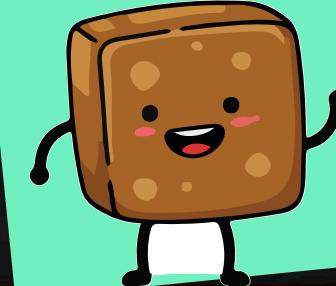
Salade César

Ribbs porc, sauce BBQ

Maïs bio grillé



Brownies



VENDREDI

Salade savoyarde (pommes de terre, cervelas, gouda, mimolette)

Filet de poisson frais

Épinards à la crème

Fromage bio ou labellisé

Liégeois chocolat bio





MENUS DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI

Salade de pommes de terre à l'échalote

Émincé de boeuf (bavette)
Brocolis bio

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison

MARDI

Velouté de légumes bio

Escalope de dinde label rouge
Sémoule bio

Fromage bio ou labellisé

Mousse chocolat bio

MERCREDI

Salade Marco Polo

Poisson frais
Haricots verts

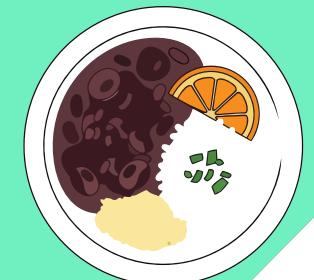
Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Salade carnaval de Rio
(Macédoine, concombre, radis, maïs, surimi)

Feijoada



Mousse maracuja



VENDREDI

Oeuf mimosa

Lasagnes végétariennes

Fromage blanc ou bio

Fruit de saison





MENUS

DU 02 AU 06 FÉVRIER 2026

LUNDI

Feuilleté bio aux deux fromages
Boulettes de blé, tomates et pois chiches
Crème de tomates, pâtes bio
Yaourt bio nature sucré
Fruit de saison

MARDI

Salade de riz, crudités et thon
Sauté de porc
Duo carottes, panais rôtis
Fromage bio ou labellisé
Crème dessert au chocolat

MERCREDI

Salade de pâtes au pesto
Sauté de poulet label rouge
Carottes bio au cumin
Fromage bio ou labellisé
Banane rôtie

JEUDI



Salade exotique (mangue)

Thon rouge au lait de coco
citron vert
Riz

Crêpes



VENDREDI

Céleri rémoulade

Langue de boeuf
Pommes de terre

Petit suisse

Fruit de saison





MENUS DU 09 AU 13 FÉVRIER 2026

LUNDI

Betteraves rouges vinaigrette

Blanquette de veau

Pâtes bio

Fromage bio ou labellisé

Compote bio

MARDI

Salade carioca

(riz, haricots rouges, maïs,
poivron, ananas)

Rôti de porc bio

Choux fleur rôti à l'ail

Verre de lait bio

Flan vanille caramel bio

MERCREDI

Salade paysanne (pommes de
terre, carottes, lardons, oeuf)

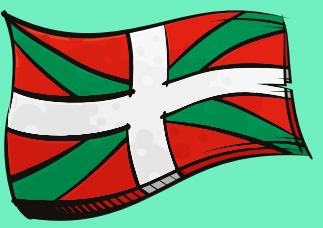
Poisson frais

Butternut, pommes de terre

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI



Salade de gésiers

Parmentier de canard confit

Gâteau basque

VENDREDI

Carottes rapées emmental

Tortellini à la mozzarella bio

Fromage blanc vanille

Fruit de saison

