


Menus mois de Janvier 2026

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 05 au 09	Asperges Tortelloni au fromage Piperade Yaourt nature sucré / Fruit	Chou blanc Poulet à la crème <i>et aux champignons</i> Pommes rissolées Flamby		Crêpe au fromage Escalope de dinde Petits pois / Carottes Salade de fruits	Betterave Rôti de porc Poelée de céréales aux petits légumes Galette des Rois
2ème semaine du 12 au 16	Soupe de légumes Saucisse Lentilles Petit Suisse aux fruits	Salade composée tarte tomate / chèvre Fromage Pomme cuite		Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Fromage / Compote	Salade niçoise Poisson meunière Carottes Vichy Yaourt artisanal
3ème semaine du 19 au 23	Coleslaw Cordon bleu <i>de poulet</i> Haricots beurre Fromage / Pomme cuite	Soupe de légumes Lasagne <i>de bœufs</i> Fromage Fruit		Salade de lentilles Omelette pommes de terre Ratatouille Fromage blanc / coulis de fruit	Haricots verts en salade Steak haché Purée Fromage / Fruit
4ème semaine du 26 au 30	Piémontaise jambon grillé Salsifis Yaourt à la vanille / Fruit	Pamplemousse Sauté de dinde Pommes de terre / Carottes Yaourt aromatisé		Salade texane Brandade <i>de morue</i> Fromage Fruit	Chou rouge Palet au fromage Coquillettes Compote

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

* Produits locaux

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Origine viande (porc, bœuf, poulet) : Union Européenne et France

Traçabilité disponible en cuisine

Les menus sont susceptibles de changer

Bonne Année

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis
Validés par Céline Drouart - Diététicienne-Nutritionniste