

MENUS SEMAINE 02

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
LUNDI 05/01/2026 Menu à thème Menu Royal du nouvel an	Salade landaise Aiguillette de canard sauce miel Poêlé sarladaise Haricot plat Fromage de pays Galette briochée des rois
MARDI 06/01/2026	Carotte râpé Roti de veau au jus (UE) Bâtonnières brocolis / riz au beurre Cantal bio Pommes au four
Menu végété JEUDI 08/01/2026	Mêslun de salade Curry de pois chiche // courgettes Semoule au beurre Fromage blanc Compote
VENDREDI 09/01/2026	Crêpes au jambon Poisson sauce chorizo Pâté / endives braisées Brie à la coupe Fruit

MENUS SEMAINE 03

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
Menu végété LUNDI 12/01/2026	Choux fleurs vinaigrette Tajine de légumes Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison
MARDI 13/01/2026	Cèleri vinaigrette Daube provençale (France) Carotte vichy / semoule Fromage blanc bio Fruit
JEUDI 15/01/2026	Salade de lentilles Moussaka (UE) ... Cantal Fruit
VENDREDI 16/01/2026	Saucisson à l'ail cornichons Quenelles de brochet sauce blanquette Pâtes / brocolis sautés Velouté nature Fruit

MENUS SEMAINE 04

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
Menu végétarien LUNDI 19/01/2026	Betteraves vinaigrette Bouchées panées, avocat, haricot rouge, cheddar sauce poivrons Poêlé 4 légumes / gnocchis à poêler Petit suisse aux fruits Fruit de saison
MARDI 20/01/2026	Artichaut vinaigrette Chipolatas x 2 (France) Carotte vichy / lentilles Babybel Fruit
JEUDI 22/01/2026	Salade d'endive, poires, bleu Couscous (haut de cuisine France) Légumes couscous / semoule Laitage bio Cocktail de fruit sucré
VENDREDI 23/01/2026	Chorizo Poisson meunière Epinards à la crème / blé au beurre Tome blanche à découper Fruit de saison

MENUS SEMAINE 05

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
LUNDI 26/01/2026	Carottes râpées Rôti de bœuf sauce échalotes Gratin de pâtes / haricot vert ... Compote
Menu végétarien MARDI 27/01/2026	Poireaux vinaigrette Lasagnes chèvre épinard ricotta Salade verte Saint Paulin bio Fruit de saison
JEUDI 29/01/2026	Salade choux chinois sauce sucré Roti de porc sauce cidre Semoule / petit pois Yaourt nature Compote
VENDREDI 30/01/2026	Rillettes cornichons Poisson grillé citron Blé au beurre / brocolis Cantal Fruit de saison

MENU 6 SEMAINE 06

JOURS	MENU
LUNDI 02/02/2026 Chandeleur	Salade d'endives, noix et fromage Viande paëlla (haut de cuisse poulet) (France) Garniture paëlla Fromage de pays Crêpes au sucre
MARDI 03/02/2026	Carottes rapées Roti de veau sauce roquefort (UE) Frites / haricots verts Fromage blanc aux fruits Compote
Menu végétarien JEUDI 05/02/2026	Feuilleté fromage Œufs brouillés Purée de pomme de terre / épinard crème ... Fruit de saison
VENDREDI 06/02/2026	Macédoine mayonnaise Poisson 70 % sauce oseille Poêlée de brocolis / ... Riz au lait Fruit de saison Début des vacances scolaires