

MENU JANVIER 2026

Lundi 5 janvier Surimi et mayonnaise Nuggets de filet de poulet <i>pané fromage</i> Poêlée du jour Fromage blanc 20% individuel Banane	Mardi 6 janvier Potage du jour Mijoté de sot l y laisse de dinde <i>Galette boulgour-pois chiches à l'oriental</i> Haricots verts jardiniers Chevretonne Liégeois chocolat	Mercredi 7 janvier Céleri à l'hawaïenne Tartiflette savoyarde <i>Tartiflette aux légumes</i> Saint Môret Clémentines x 2	Jeudi 8 janvier Salade de haricots verts Steak haché <i>Filet de poisson pané</i> Courgettes persillées Petit suisse nature Galette des rois	Vendredi 9 janvier Oeuf poché Médaillon de merlu aux petits légumes <i>Normandin de veau à l'estragon</i> Brocolis vapeur Camembert portion Yaourt bifidus vanille
Lundi 12 janvier Salade iceberg Quenelles natures sauce aurore riz Rondelé au sel de Guérande Fruit de saison 1	Mardi 13 janvier Carottes râpées à la ciboulette Lasagnes bolognaises <i>Lasagnes aux légumes</i> Coulommiers à la coupe Yaourt aromatisé 0%	Mercredi 14 janvier Chou rouge vinaigrette Tarte au fromage blanc et poireaux Jeunes carottes persillées Chevretonne Gaufre de Bruxelles	Jeudi 15 janvier Salade mélangée Assiette de charcuterie <i>Médaillon de surimi mayonnaise</i> Garniture pommes de terre raclette Yaourt nature pomme	Vendredi 16 janvier Concombre à la crème Oeufs dur Florentine Mimolette Crème dessert praliné
Lundi 19 janvier Salade mêlée Nuggets de volaille <i>Crêpe aux champignons</i> Frites Edam à la coupe Coupelle de fruits Arlequin	Mardi 20 janvier Betterave au maïs Sauté de porc au jus <i>Filet de poisson pané</i> Haricots blancs à la tomate Leerdammer individuel Beignet chocolat	Mercredi 21 janvier Salade de courgettes Paëlla <i>Lasagnes ricotta-épinards</i> Yaourt à boire Crème brûlée maison	Jeudi 22 janvier Macédoine mayonnaise Tomates végétariennes Coquillettes Faisselle individuelle Poire	Vendredi 23 janvier Chou rouge vinaigrette Pavé de poisson à la bordelaise <i>Normandin de veau au fromage</i> Purée douceur légumes Croc'lait BIO Pomme
Lundi 26 janvier Oeuf dur mayonnaise Saucisse de volaille fromagère <i>Saucisse végétarienne</i> Potatoes (au sac) Saint Paulin individuel Salade de fruits rouges	Mardi 27 janvier Tarte aux poireaux Croq légumes du soleil Petits pois Yaourt nature les 2 vaches Ananas au sirop en morceaux	Mercredi 28 janvier Salade d'avocat sauce cocktail Fondant de langue de boeuf sauce tomate <i>Omelette champignons-fromage</i> Riz Kiri Poire	Jeudi 29 janvier Nem's de légumes Emincé de dinde à la chinoise <i>Médaillon de merlu aux petits légumes</i> Wok de légumes asiatiques Petit moulu nature Gâteau brioche d'anniversaire	Vendredi 30 janvier Céleri au Raifort Colin meunière <i>Pané fromage</i> Poêlée du jour Mini Roitelet Yaourt framboise les 2 vaches

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable