

# MENUS DU 05/01/2026 AU 09/01/2026

Ces menus ont été  
 réalisés en collaboration  
 avec une diététicienne.

	Lundi 05/01/2026	Mardi 06/01/2026	Mercredi 07/01/2026	Judi 08/01/2026	Vendredi 09/01/2026
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Terrine de fondant aux 3 légumes		Céleris rémoulade	Salade verte
Plat	Cappelletti 5 fromages sce aurore (PC)	Jambon grillé* Pépites colin 3 céréales		Aiguillette de poulet à la crème Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)
Accompagnement		Chou-fleur à la crème		Carottes BIO	
Laitage	Edam à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Petit suisse nature	Pont l'évêque AOP à la coupe
Dessert	Clémentine BIO	Cocktails de fruits au sirop		Galette des rois	Pomme BIO

\* = Plat avec du porc

# MENUS DU 12/01/2026 AU 16/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 12/01/2026	Mardi 13/01/2026	Mercredi 14/01/2026	Judi 15/01/2026	Vendredi 16/01/2026
Entrée	Salade bretonne	Salade de perles aux 3 couleurs		Samoussa aux légumes	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
Plat	Quenelle de carpe sauce Nantua	Croque au fromage Quiche lorraine*		Emincé de dinde au jus Oufs à la crème	Nugget's veggies
Accompagnement	Riz BIO	Haricots verts persillés base de haricot BIO		Epinards béchamel	Polenta crémeuse
Laitage	Saint-môret	Yaourt local circuit-court		Fromage blanc nature	Camembert à la coupe
Dessert	Kiwi	Compote aux fruits rouges maison		Orange BIO	Mousse au chocolat

\* = Plat avec du porc

# MENUS DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée	Salade de riz BIO	Coeur de laitue		Betterave cuite vinaigrette	Chou rouge à la vinaigrette de framboises
Plat	Poulet rôti au jus Nem aux légumes	Roulé au fromage Chipolatas*		Steack haché sauce salsa Galette végétale blé et oignons sauce tomate	Escalope viennoise veggie
Accompagnement	Purée de potiron	Lentilles BIO LOCAL		Coquillettes BIO au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit suisse aux fruits		Velouté fruit	Croq'lait BIO
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Clémentine	Beignet au chocolat

\* = Plat avec du porc

# MENUS DU 26/01/2026 AU 30/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Judi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Ciselée d'iceberg		Salade coleslaw	Mélange tendre pousse
Plat	Tarte au fromage	Beaufilet de colin au curcuma Sauté de porc* façon colombo		Chili con carne Quenelle nature sce Aurore	Nugget's de blé
Accompagnement	Chou-fleur	Pommes noisettes		Riz BIO	Petit pois
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Brique de Burdigues à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
Dessert	Crème dessert vanille	Marmelade de pommes BIO		Pomme	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

\* = Plat avec du porc