

SEMAINE DU 5 AU 11 JANVIER 2026

FÊTONS LES ROIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A		MENU A		MENU A		MENU A
Betteraves bio vinaigrette	Salade verte & croûtons	Taboulé oriental	Carottes bio râpées vinaigrette	Œuf mayonnaise	Artichauts à la parisienne	Pâté de campagne cornichon
Bœuf bourguignon bio	Quenelles bio nature sauce tomate	Emincé de poulet aux petits oignons	Tartiflette aux lardons	Filet de colin à l'indienne	Boulettes d'agneau jus marocain	Poulet au jus
Pommes vapeur	Riz bio créole	Ratatouille		Poêlée de légumes	Semoule bio égrenée	Gratin dauphinois
Saint Nectaire	Fromage blanc nature + sucre	Camembert	Petit suisse nature + sucre	Cantal	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc faisselle + sucre
Flan chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Galette des rois à la frangipane	Ananas & mangue	Fruit de saison	Crumble de fruits

SEMAINE DU 12 AU 18 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Roulade de volaille cornichon Sauté de porc au paprika Choux de Bruxelles aux oignons Brie bio Compote de poires bio	Concombre bio tzatziki Moules au curry Riz bio pilaf Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade mexicaine bio Escalope viennoise Petits pois carottes Fromage Le Roussot Clafoutis aux pruneaux	Endive mimolette Choucroute garnie Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Taboulé oriental Nuggets de poisson citron Haricots verts bio Camembert Salade de fruits	Poireaux à la nimoise Pâtes pennes bio à la bolognaise Brebis crème Fruit de saison	Tarte à l'oignon Rôti de dinde jus à l'estragon Purée de potiron Fromage blanc nature bio + sucre Tarte aux pommes



Accompagn'age

SEMAINE DU 19 AU 25 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A		MENU A		MENU A		MENU A
Macédoine de légumes mayonnaise	Saucisson à l'ail / cornichon	Carottes bio râpées à l'orange	Pizza margherita	Chou blanc bio mimolette	Croisillon aux champignons	Terrine de poisson crème acidulée
Mijoté de bœuf	Escalope de volaille jus aux herbes	Normandin de veau jus échalote	Dos de colin coco curry	Poulet basquaise	Endives au jambon	Pot au feu garni
Pâtes macaronis bio	Poêlée de légumes	Polenta moelleuse	Haricots verts bio	Riz pilaf		
Yaourt aux fruits mixés	Bûche du Pilat	Yaourt à la vanille bio	Fourme d'Amber	Yaourt nature bio + sucre	Fromage frais Chanteneige	Fromage blanc faisselle + sucre
Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Île flottante	Gâteau moelleux au chocolat	Fruit de saison	Tarte pomme rhubarbe

SEMAINE DU 26 JANVIER AU 1er FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A		MENU A		MENU A		MENU A
Taboulé oriental	Salade verte aux olives	Endive aux noix	Salade de pommes de terre	Betteraves aux pommes bio	Salade de pâtes basilic	Saucisson à l'ail cornichon
Sauté de poulet bio aux petits oignons	Boulettes de bœuf bio au jus	Saucisson vigneron	Œufs brouillés ciboulette	Tartiflette aux lardons	Cuisse de poulet rôti	Couscous agneau merguez
Julienne de légumes bio	Pâtes coquillettes bio	Purée de pommes de terre	Brocolis bio		Duo de haricots persillés	
Saint Nectaire	Yaourt nature bio + sucre	Brie bio	Fromage blanc nature + sucre	Yaourt nature + sucre	Fromage frais Madame Loïk	Fromage blanc nature bio + sucre
Bio clafoutis aux poires	Fruit de saison	Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte au sucre	Fruit de saison	Tarte sablée au citron