

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont à basses températures



Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

## Menus du 05 au 30 janvier 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

### Semaine du 05 au 09 janvier

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07 Repas végétarien	Jeudi 08	Vendredi 09
	Betteraves vinaigrette au xérès	Rosette de Lyon	Velouté de choux fleurs	Carottes au balsamique	Salade au bleu d'Auvergne
	Tagliatelles à la carbonara	Steak de requin à la tomate	Pizza aux 3 fromages	Couscous d'hiver et ses légumes (panais, châtaignes, potimarron)	Poulet rôti au thym
	Emmental	Haricots verts sautés à l'ail et au persil	Salade verte	Frites maison	
	Galette des Rois	Yaourt aromatisé	Brie de Meaux	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Goûters	Crème caramel Biscuit	Pain perdu Banane	Entremet vanille Biscuit	Salade de fruits Biscuit	Gâteau maison

### Semaine du 12 au 16 janvier

	Lundi 12	Mardi 13 Repas végétarien	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
	Salade du pêcheur (Hareng, pdt, pommes, oignons rouges)	Dips de légumes	Terrine de campagne	Salade de lentilles aux œufs	Soupe à la tomate
	Emincé de volaille au lait de coco	Quiche aux poireaux	Blanquette de veau	Papillote de colin au citron	Croque Monsieur (jambon, cheddar, béchamel)
	Riz pilaf	Salade verte	Carottes aux champignons	Epinards béchamel	Salade verte
	Pont l'évêque	Camembert			
	Compote de fruits	Fruit de saison	Galette des Rois	Ile flottante	Yaourt fermier
	Céréales Lait	Pain confiture	Fromage blanc Biscuit	Gâteau à la banane	Donuts

### Semaine du 19 au 23 janvier

	Lundi 19 Repas végétarien	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
	Toast de houmous	Velouté de panais	Salade composée (maïs, cœur de palmier, œuf)	Panzanella (pommes, oignons rouges, croûtons, salade, tomates)	Salade d'endives
	Lasagne chèvre et butternut	Colombo de porc	Pot au feu de la mer et sa garniture (carottes, fenouil, pdt, navets)	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Blanquette de dinde
	Salade verte	Riz Créole	Comté	Choux de Bruxelles	Pommes vapeur
	Ananas rôtis	<u>Plateau dégustation:</u> Museum vinaigrette	Muffins citron vert et noix de coco	Morbier	Mousse à la framboise
Goûters	Crumble aux poires Biscuit	Gâteau maison	Compote de fruits Biscuit	Crème renversée Biscuit	Pain Miel Beurre Fruit

### Semaine du 26 au 30 janvier

	Lundi 26 Asiatique	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29 Repas végétarien	Vendredi 30
	Nems de légumes	Potage de légumes (pdt, carottes, navets, poireaux)	Vol au vent de fruits de mer	Houmous de pois chiches	Céleri rémoulade
	Sauté de canard laqué	Rougail de saucisses	Escalope viennoise	Chaussons farcis aux lentilles et fromage	Dos de lieu à la graine de moutarde
	Wok de nouilles de riz aux légumes	Semoule	Haricots verts persillés	Salade verte	Tagliatelles de légumes
	Salade de fruits exotiques	Cantal	Yaourt fermier	Compote de fruits	Tomme de Savoie
	Brioche perdue Fruit	Gâteau maison	Compote de fruits Biscuit	Banane sauce au chocolat	Pain Pâte à tartiner

