



Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuisson 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 |
|-------------------------------------|--|---------------------------------|--|---------------------------|
| Bio Betteraves vinaigrette au xérès | Rosette de Lyon | Bio Velouté de choux fleurs | Bio 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 | Compote de fruits | Mousse au chocolat | Fruit de saison |
| Gouters | 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 | Île 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 | Bio Velouté de panais | Salade composée (maïs, cœur de palmier, œuf) | Bio 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 Créo | | Choux de Bruxelles | Pommes vapeur |
| | Plateau dégustation: Museau vinaigrette | Comté | Morbier | |
| Ananas rôtis | Fruit de saison | Muffins citron vert et noix de coco | Fruit de saison | Mousse à la framboise |
| Gouters | 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 |
| | Cantal | | | Tomme de Savoie |
| Salade de fruits exotiques | Fruit de saison | Yaourt fermier | Compote de fruits | Fruit de saison |
| Brioche perdue Fruit | Gâteau maison | Compote de fruits Biscuit | Banane sauce au chocolat | Pain à tartiner |



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/
IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSC



Verre de lait de vache (Bio)