



	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
<b>LUNDI</b>	<b>Repas végétarien</b> Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop		Pates Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison		Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Fruit frais de saison	
<b>MARDI</b>	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Liégeois		Potage maïs-patates douces Bœuf Goulasch Haricots-verts Riz au lait				Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Yaourt à la vanille	
<b>MERCREDI</b>								
<b>JEUDI</b>	<b>Sauté de porc aux poires</b> Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Fromage blanc au miel		Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise <i>(Dès de jambon, pois, carottes, œuf)</i> Fruit frais de saison		<b>L'Alsace</b> Soupe à l'oignon Flammenküche Salade mélée Moelleux aux pommes	
<b>VENDREDI</b>	Batavia-maïs-graines de courges Calamar à la romaine Chou fleur doré Galette des rois		Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison		Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé <b>Purée de pdt, céleri et poires</b> Yaourt nature sucré		Poisson du jour au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	

 Menus validés par **Maylis BELANGE - Diététicienne -**

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

**Le produit du mois**

Origine des produits:

FRAIS

IGP



AOP



MSC



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



**ALLERGENES**

Sémaine du 05 au 09 Janvier 2026

	MENU	ALLERGENES														
		CEREALES	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	Poissons	ARACHIDES	CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E	SESAME	ANHYDROIDE ET SULFITES
LUNDI	Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop	x							x x	x			x	x	x	
MARDI	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Liégeois	x							x		x		x x x x	x x		
MERCREDI																
JEUDI	Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison	x							x				x	x		
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamar à la romaine Chou fleur doré Galette des rois	x x	x	x	x			x x	x	x	x		x x	x x	x	

**ALLERGENES**

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	MENU	ALLERGENES														
		CEREAUX	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	Poissons	ARACHIDES	CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRANIE-E	SESAME	ANHYDROIDE ET SULFITES
LUNDI	Pates Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison	x							x x					x	x	
MARDI	Potage maïs-patates douces Boeuf Goulasch Haricots-verts Riz au lait	x x							x x					x x	x x	
MERCREDI																
JEUDI	Iceberg aux croûtons Parmentier aux lentilles corail  Fromage blanc au miel	x							x x	x	x			x x	x x	
VENDREDI	Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	x x	x		x			x x		x			x	x x	x	

**ALLERGENES**

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	MENU	ALLERGENES														
		CEREALES	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	Poissons	ARACHIDES	CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRANIE-E	SESAME	ANHYDRODE ET SULFITES
LUNDI	Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison	x x							x x		x			x	x x	
MARDI	Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mélée Flan au caramel	x x		x x					x x		x		x x x	x		
MERCREDI																
JEUDI	Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Fruit frais de saison	x x		x x			x						x x	x x		
VENDREDI	Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé Purée de pdt, céleri et poires Yaourt nature sucré	x x							x x		x		x x x	x x		

**ALLERGENES**

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	MENU	ALLERGENES															
		CEREALES	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	Poissons	ARACHIDES	CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRANINE	SESAME	ANHYDROIDE ET SULFITES	LUPIN
LUNDI	Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Fruit frais de saison	x		x					x			x		x	x	x	
MARDI	Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Yaourt à la vanille	x	x		x				x		x	x	x	x	x	x	
MERCREDI																	
JEUDI	Soupe à l'oignon Flammeküche Salade mélée Moelleux aux pommes	x	x	x	x			x	x	x	x		x	x	x		
VENDREDI	Poisson du jour au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	x	x		x			x	x				x	x	x		