



Menus du mois de janvier 2026

Cuisine centrale de la ville de Brive

Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage Cordon bleu Petits pois Chanteneige Kiwi	Concombres ciboulette Sauté de veau au romarin Carottes Vichy Yaourt Pomme BIO	Potage Jambon Purée de pommes de terre Carré frais BIO Galette des rois	Salade de pâtes Filet de poisson meunière Gratin de chou-fleur Petits suisses Orange BIO
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage Cuisse de poulet à la crème Riz créole Fromage blanc BIO Clémentine	Salade verte Falafels Purée de patate douce Vache qui rit Compote de pommes BIO	Potage Tajine d'agneau Semoule aux légumes Yaourt aromatisé Banane	Carottes râpées Filet de poisson à l'aneth Epinards à la crème Edam Liégeois au chocolat
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage Poulet chasseur Torsades Gouda Pomme BIO	Salade de riz Rôti de porc au miel Haricots beurre Petits suisses BIO Banane	Potage Rosbeef sauce barbecue Frites Babybel Clémentine BIO	Salade de pâtes Poisson meunière/citron Carottes à la crème BIO Fromage blanc Poire
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage Blanquette de dinde Riz pilaf Yaourt nature BIO Clémentine	Carottes râpées BIO Omelette ciboulette Purée de potiron Carré frais Crème chocolat/biscuit	Potage Rôti de veau Carottes Vichy Carré Président Pomme BIO	Concombre vinaigrette BIO Filet de julienne au safran Coquillettes au beurre Tome noire Crêpe au sucre

