

MENU DE JANVIER 2026
(Les menus peuvent varier selon les arrivages ou promotions)

	<u>Semaine du 5 au 9</u>	<u>Semaine du 12 au 16</u>	<u>Semaine du 19 au 23</u>	<u>Semaine du 26 au 30</u>
LUNDI	Potage bœuf vermicelles Paupiette de veau Petits pois carottes Camembert Tarte pommes	Potage légumes Sauté d'agneau aux haricots Salade Camembert Pomme	<i>MENU VEGETARIEN</i> Salade/dés gruyère Hachi végé Crème caramel beurre salé Fruits	Salade de riz/thon/maïs Sauté de porc Poêlée maraîchère Salade Yaourt nature sucré Clémentine
MARDI	<i>MENU VEGETARIEN</i> Carottes râpées Saucisse végétale Riz/épinards Kiri Clémentine	<i>MENU VEGETARIEN</i> Salade aux deux choux Ravioles aux fromages Poêlée de légumes St môret Galette des rois	Potage de légumes Sauté de lapin à la moutarde Pâtes Camembert Poire	Potage légumes Poisson du jour Purée de légumes verts Gouda Kiwi
JEUDI	Betteraves/ œuf dur Poisson du jour Pâtes Refrain/camembert Kiwi	Feuilleté hot dog Émincé de bœuf Haricots verts Fromage blanc Clémentine	Salade de pommes de terre Alsacienne Poisson Epinards Kiri Pommes au four	Saucisson sec/beurre Aiguillette de poulet Petits pois carottes Salade Riz aux lait Fruits
VENDREDI	Salade verte /dés comté Poulet Frites Crème brûlée Fruits	Salade de perles au surimi Poisson du jour Julienne de légumes Chanteneige Yaourt cerise	Betteraves vinaigrette Saucisse lentilles Salade tome Salade de fruits/gâteaux secs	<i>MENU VEGETARIEN</i> Potage champignons Quiche lorraine Poêlée quinoa aux légumes Croq'lait Poires aux sirop

Légumes et fruits crus,Légumes et fruits cuits,,FéculentsBœuf/volaille/poisson/porc/veau/œuf/abat,Produits laitiers,Pêche durable(P),Appellation origine protégée/contrôlée(AOP)(AOC),Produits locaux(PL),France(F),Bio(B)