

MENUS JANVIER 2026

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégiions nos producteurs locaux pour les produits frais.

La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
5 janvier	6 janvier	8 janvier 	9 janvier
Soupe de vermicelles	Carottes râpées	Œufs à la mayonnaise	Salade verte
Acras de morue	Cassoulet	Épinard à la crème	Hachis parmentier
Gratin de choux fleurs	Crèmes dessert	Pâtes	Yaourts
Compote		Galette des rois	
12 janvier 	13 janvier	15 janvier	16 janvier
Salade de lentilles	Soupe de légumes	Quiche lorraine	Chou chinois
Croisillon Dubarry	Sauté de porc aux olives	Quenelle de poisson	Blanc de poulet au paprika
Haricots verts	Semoule	Brocolis	Gratin dauphinois
Fromage / Gâteau maison	Fromage blanc et coulis	Fruits (kiwi)	Compote
19 janvier	20 janvier	22 janvier 	23 janvier
Mâche et dés de fromage	Salade de maïs	Velouté de courgette et Kiri	Salade de pommes de terre
Rôti de porc	Poisson pané	Gratin de pâtes	Bœuf aux carottes
Printanière de légumes	Purée de patate douce	Fromage et éclair	Fromage frais fruité
Semoule au lait	Banane		
26 janvier 	27 janvier	29 janvier	30 janvier
Endive pomme et emmental	Velouté de potimarron	Céleri rémoulade	Terrine de légumes
Beignets de légumes	Saucisse	Sauté de volaille au curry	Riz au thon
Coquillettes	Lentilles	Boulgour	Fromage et gaufre
Mousse au chocolat	Yaourt	Clémentine	

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications

