



## MENUS – JANVIER 2026

Lundi 05	Macédoine rémoulade – galette de quinoa provençale – haricots verts bio – galette frangipane
Mardi 06	Salade verte et Mimolette – jambonneau – blé à la tomate – ananas
Jeudi 08	Salade d'endives vinaigrette – sauté de dinde sauce forestière – spaghettis au beurre – cocktail de fruits tropical
Vendredi 09	Salade Waldorf – cœur de filet de merlu blanc – purée de chou-fleur et pomme de terre – fromage blanc au miel bio
Lundi 12	Salade de riz, surimi et maïs – dos de colin sauce Meunière – carottes persillées – flan à la pistache et biscuit
Mardi 13	Feuilleté au fromage bio – omelette aux fines herbes bio – salade verte – fruit de saison bio
Jeudi 15	Betteraves et emmental en vinaigrette – jambon grillé en persillade – flageolets – fruit de saison bio
Vendredi 16	Pizza au fromage – rôti de veau au jus – brunoise de légumes – fruit de saison
Lundi 19	Salade d'endive et emmental – quiche aux légumes – salade verte – fruit de saison
Mardi 20	Chou blanc bio en vinaigrette – blanquette de dinde – pomme de terre à l'anglaise – purée de pomme, banane et abricot bio
Jeudi 22	Potage de légumes bio – rôti de veau au jus – brocolis au beurre – éclair à la vanille
Vendredi 23	Salade de maïs et thon – lamelle d'encornets en persillade – boulgour au beurre bio – yaourt au sucre bio
Lundi 26	Velouté de butternut – spaghetti bio bolognaise aux lentilles – salade verte – fromage blanc sucré à la vanille bio
Mardi 27	Salade de chou rouge aux pommes bio – sauté de porc aux olives Label Rouge – écrasé de pomme de terre – beignet aux pommes
Jeudi 29	Crêpe au fromage – cordon bleu de volaille – julienne de légumes – crème au chocolat bio
Vendredi 30	Taboulé Libanais maison – pavé de Hoki sauce aux herbes – haricots beurre au beurre – fruit de saison

**Sous réserve de modification suivant approvisionnement.**

*Fournisseur TRANSGOURMET*