



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 – spaghetti 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