



## Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05/01/26 au 11/01/26	Salade verte Lasagnes végétarienne à la Ricotta <b>Fromage Bio</b> Mandarine  <small>MENU Végétarien</small>	Macédoine mayonnaise Sauté de Poulet à la forestière <b>Blé bio</b> fondant aux légumes Fromage <b>« Gâteau des Rois »</b>	Salade de pomme de terre Escalope panée Haricots beurre persillés Fromage à la coupe <b>Compote Bio</b>	Salade de riz <b>Saucisses de Toulouse «Label IGP»</b> Lentilles mijotées Fromage à la coupe Yaourt	La Pizza Napolitaine <b>Pavé de Lieu au curry</b> <b>Petits pois bio</b> Fromage à la coupe Fruit
Du 12/01/26 au 18/01/26	Salade de perles Paupiette de veau Légumes d'hiver rôtis Fromage à la coupe <b>Laitage Bio</b>	Betteraves Bio en vinaigrette Quenelle à la Romaine <b>Riz bio</b> Fromage à la coupe Fruit  <small>MENU Végétarien</small>	Steak haché de veau Pomme noisette Tomates à la Provençale <b>Fromage Bio</b> Fruit	Coleslaw aux raisins Tajine aux fruits secs <b>Semoule Bio</b> Fromage à la coupe Mousse au chocolat	Pois-chiches en salade Hoki et sa crème à l'Estragon <b>Purée de Légumes bio</b> <b>Fromage Bio</b> Salade de fruit
Du 19/01/26 au 25/01/26	<b>Menu « Petit Montagnard »</b> Salade verte La Tartiflette des Alpes Tomme des Pyrénées Flan au chocolat	Velouté de légumes bio Pané de blé croustillant Épinards à la crème <b>Fromage bio</b> Fruit  <small>MENU Végétarien</small>	Crudités en vinaigrette Rôti de dinde et son jus au <b>« Thym Bio »</b> Gnocchi Fromage Liégeois vanille	Taboulé à la semoule Bio Colin à la Provençale Brocoli au naturel Fromage <b>Laitage bio</b>	Salade de haricots verts bio Boulette de bœuf Polenta <b>Fromage à la coupe « Label »</b> Fruit
Du 26/01/26 au 01/02/26	Céleri Rémoulade <b>Spaghetti Bio</b> et sa sauce aux fruits de mer Fromage à la coupe Ananas au sirop	Crêpe au fromage Rôti de bœuf aux aromates Poêlée de carottes Bio Fromage à la coupe Fromage blanc	Salade d'endives au miel Emincé de porc façon Blanquette / Pomme de terre Fromage <b>Yaourt nature Bio</b>	Salade Crudi-Mozza Omelette Pomme Rösti <b>Fromage bio</b> Fruit  <small>MENU Végétarien</small>	<b>« Nouvel An chinois »</b> Nem Emincé de Porc à l'Impériale Nouilles aux légumes Beignet aux pommes
Du 02/02/26 au 08/02/26	Friand à l'emmental Jambon cuit au torchon Gratin de choux-fleur <b>Fromage à la coupe « Label »</b> Fruit	Salade de pomme de terre Poisson Meunière <b>Haricots verts bio</b> persillade Fromage à la coupe <b>Laitage Bio</b>	Crudités à la grecque Curry de Pois-chiche au lait de coco / <b>Semoule Bio</b> Fromage à la coupe Fruit	Salade d'Asperges aux œufs durs <b>Les Pennes bio</b> et sa sauce Montagnarde Fromage <b>Compote bio</b>	<b>Lentilles Bio</b> en salade Pilons de poulet rôtis Purée de poireaux/pomme de terre Fromage à la coupe Crème vanille

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"