

Du 05 au 23 Janvier 2026

sous réserve de modifications

☺ Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**  
 Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
**Produits Bio**

Viande de boeuf d'origine française (VBF)

Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
<b>MENU VEGGIE</b> Céleri rémoulade <b>Boulettes pois chiche à la tomate</b> Haricots beurre  Brioche des rois	Potage potiron <b>Sauté de poulet au curry Poêlée PDT/Carottes</b> Six de Savoie Clémentines	<b>Carottes râpées</b> <b>Dos de lieu sauce citronnée</b> <b>Mélange de céréales</b> Mousse chocolat	Taboulé <b>Porc colombo Duo de choux</b> Fromage blanc (Pineau)
<b>Lundi 12 janvier</b> <b>Macédoine</b> Pané de poisson <b>Lasagnes épinards à la béchamel</b> Banane 	<b>Mardi 13janvier</b> <b>MENU VEGGIE</b> Radis noir/beurre <b>Omelette Pdt provençales</b> Chanteneige Poire au sirop	<b>Jeudi 15 janvier</b> Salade  Burgers Frites <b>Yaourt vanille</b> 	<b>Vendredi 16 janvier</b> <b>Choux chinois/maïs/gésier</b> <b>Emincé de dinde à la crème</b> Haricots verts Riz au lait
<b>Lundi 19 janvier</b> <b>Velouté légumes</b> <b>Lentilles cuisinées</b> Chipolatas Crème vanille	<b>Mardi 20 janvier</b> <b>MENU VEGGIE</b> Crêpe fromage Tortilla/purée de patates douces Mâche Yaourt aromatisé fraise (Pineau)	<b>Jeudi 22 janvier</b> <b>Carottes râpées</b> Nuggets de poulets <b>Petits pois</b> Tarte aux poires	<b>Vendredi 23 janvier</b> Pâté <b>Parmentier de poisson</b> Salade Chèvre Pomme



2026