



Janvier 2026



Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 10
Salade composée Pâtes à la carbonara Fruit de saison	<i>Rosette</i> <i>Rôti de porc</i> Jardinière de légumes <i>Yaourt vanille</i>	Soupe aux vermicelles <i>Rôti de dinde</i> Haricots verts à la tomate Salade de fruits	Macédoine de légumes Poisson pané <i>Purée de brocolis</i> Galette des rois
Lundi 12 <i>Pâté</i> Bœuf au paprika Pâtes Fruit de saison	Mardi 13 Soupe de légumes <i>Cuisse de poulet</i> Pommes noisette Compote de pommes	Jeudi 15 Chou-fleur en salade <i>Chipolatas</i> Gratin dauphinois <i>Yaourt</i>	Vendredi 16 Tomates et thon Poisson à la crème Sémoule Gâteau roulé au Nutella
Lundi 19 <i>Salami</i> Lasagnes Fruit de saison	Mardi 20 Feuilleté au jambon <i>Saucisse</i> Carottes vichy <i>Yaourt</i>	Jeudi 22 Carottes râpées <i>Dinde aux olives</i> Riz <i>Fromage blanc</i>	Vendredi 23 Soupe aux vermicelles Poisson pané Petits pois et carottes Gâteau
Lundi 26 Tomates mozzarella Spaghettis à la bolognaise Fruit de saison	Mardi 27 <i>Rosette</i> <i>Rôti de dinde à la moutarde</i> Pommes vapeur Compote de pommes	Jeudi 29 Taboulé <i>Rôti de porc</i> Gratin de chou-fleur Salade de fruits	Vendredi 30 Soupe de légumes Blanquette de poisson Blé Gâteau

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi. Merci ! Aurore