

MENUS DU 5 AU 30 JANVIER 2026

Lundi 05/01 Jambon Gratin de pommes de terre (ce2) au fromage à raclette Petit suisse sucré Fruit bio	Mardi 06/01 Chou blanc vinaigrette Emincé de poulet LR sauce colombo Haricots verts bio et échalotes Riz pilaf Galette des Rois	Jeudi 08/01 Colin d'Alaska MSC pané Chou-fleur bio Pommes de terre bio sauce blanche Rondelé nature Mousse au chocolat au lait	Vendredi 09/01 Betteraves sauce mimosa Falafels bio sauce tomate Coquillettes bio Fruit bio
Lundi 12/01 Onolette bio Semoule bio Ratatouille Edam Yaourt aux fruits bio	Mardi 13/01 Taboulé Sauté de bœuf bio sauce forestière Riz pilaf Compote de pommes HVE	Jeudi 15/01 Velouté de légumes variés Cordon bleu de dinde Fusillis sauce Napolitaine Fruit	Vendredi 16/01 Pavé de hoki sauce Hollandaise Ecrasé de pommes de terre Carottes en rondelles (ce2) Carré de l'Est Flan vanille
Lundi 19/01 Chou-fleur sauce cocktail Emincé de poulet LR à la Normande Riz pilaf bio Crème dessert chocolat	Mardi 20/01 Lentilles sauce bolognaise Pâtes locales HVE Gouda Fruit bio	Jeudi 22/01 LA SAVOIE Salade verte vinaigrette Gratin Savoyard (dés de jambon, pommes de terre, fromage) Gâteau de Savoie	Vendredi 23/01 Filet de poisson pané sauce gribiche Boullghour aux petits légumes Cantal AOP Fruit bio
Lundi 26/01 Bouchées de poulet marinées à l'orientale Riz Carottes Pont l'Evêque AOP Fruit bio	Mardi 27/01 Velouté de légumes Colin d'Alaska MSC pané sauce curry Pommes de terre cubes Petits pois Liégeois au chocolat	Jeudi 29/01 Couscous végétarien Semoule Légumes couscous Yaourt sucré bio Fruit bio	Vendredi 30/01 Potage Parmentier Rôti de porc LR sauce aux oignons Purée de pommes de terre Brocolis Crêpe au sucre