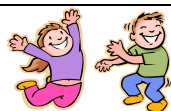


## MENUS du 5 au 30 Janvier 2026

<b><u>Lundi 5 janvier</u></b> Soupe paysanne Raviolis au bœuf sauce tomate Petit nova aromatisé Clémentine Bio	<b><u>Mardi 6 janvier</u></b> Mousse de canard (élémentaire) Terrine de fondant aux 3 légumes (maternelle) Pané sarrasin/lentilles aux poireaux Chou-fleur à la crème Yaourt Bio au sucre de canne Compote de pêche	<b><u>Mercredi 7 janvier</u></b> Salade multi feuilles Rôti de dinde au thym Petits pois Bio Carré président Galette des rois	<b><u>Jeudi 8 janvier</u></b> <b>Menu Epiphanie</b> Aiguillettes de poulet à la crème Carottes Bio Semoule Petit suisse nature Galette des rois	<b><u>Vendredi 9 janvier</u></b> Salade verte Brandade de poissons MSC Pont l'évêque AOP à la coupe Orange
<b><u>Lundi 12 janvier</u></b> Salade bretonne Quenelle de carpe sauce Nantua Riz Bio Saint-Môret Kiwi	<b><u>Mardi 13 janvier</u></b> Salade de perles aux 3 couleurs Quiche Lorraine Haricots verts Bio persillés Cantal à la coupe AOP Compote aux fruits rouges maison	<b><u>Mercredi 14 janvier</u></b> Ciselé d'Iceberg Tartiflette Petit suisse aux fruits Biscuit de Savoie à base d'œufs Bio	<b><u>Jeudi 15 janvier</u></b> Rosette (élémentaire) Samoussa aux légumes (maternelle) Emincé de dinde au jus Epinards béchamel Fromage blanc nature Pomme	<b><u>Vendredi 16 janvier</u></b> Carottes râpées Bio à la vinaigrette Nuggets veggies Polenta crémeuse Camembert à la coupe Ile flottante
<b><u>Lundi 19 janvier</u></b> Salade de riz Bio Poulet rôti au jus Purée de potiron Petit moulé Flan vanille	<b><u>Mardi 20 janvier</u></b> Cœur de laitue Chipolatas Lentilles Bio local Petit suisse aux fruits Poire	<b><u>Mercredi 21 janvier</u></b> Salade de cocos mimosa Cordon bleu de volaille Gratin de brocolis à base de brocolis Bio Fromage blanc Compote de pommes et fraises	<b><u>Jeudi 22 janvier</u></b> Betteraves cuites vinaigrette Galette végétale blé et oignons sauce tomate Coquillettes Bio au beurre Crème de gruyère Clémentine	<b><u>Vendredi 23 janvier</u></b> Filet de hoki MSC au beurre blanc Jardinière de légumes Pommes rôstis Croq'lait Bio Beignet au chocolat
<b><u>Lundi 26 janvier</u></b> Taboulé (semoule Bio) Rôti de dinde sauce gravy Chou-fleur St Nectaire à la coupe AOP Mousse au chocolat	<b><u>Mardi 27 janvier</u></b> Ciselée d'iceberg Sauté de porc façon Colombo Pommes noisette Petit nova aromatisé Marmelade de pommes Bio	<b><u>Mercredi 28 janvier</u></b> Macédoine de légumes Lasagne à la bolognaise Petit Louis tartine Orange Bio	<b><u>Jeudi 29 janvier</u></b> Salade Coleslaw Quenelle nature sauce Aurore RIZ Vache qui rit Pomme	<b><u>Vendredi 30 janvier</u></b> Mélange tendre pousse Gratin de poisson MSC Petits pois Fromage blanc Gâteau maison banane chocolat (à base d'œufs Bio)



Bon appétit !  
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)



**MENUS du 5 au 30 Janvier 2026**

--	--	--	--	--



**Bon appétit !**  
**Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)**

