













## *semaine du 05 au 09 janvier 2026*

Menus validés par la commission du 15 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade d'endives et dés d'emmental</p>		 <p>Carottes rapées</p>		 <p>Potage poireaux pommes de terre</p>
<p>Roti de porc</p>	 <p>Bœuf bourguignon</p>	<p>Cordon bleu</p>	 <p>Omelette nature</p>	 <p>Nuggets de poisson maison</p>
<p>Pâtes semi complète bio</p>	 <p>Pommes vapeur carottes à la crème</p>	 <p>Frites maison salade verte</p>	 <p>Semoule et ratatouille</p>	 <p>Riz pilaf</p>
	<p>Brie bio</p>		<p>Emmental bio</p>	
<p>Yaourt nature bio</p>	 <p>Galette</p>	 <p>Crème chocolat maison</p>	<p>Kiwi</p>	<p>Mandarine bio</p>

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement










Biologique  
Biologique et local  
Local  
Biologique et équitable

  
 Fait maison

Toutes les huiles  
sont de première  
pression à froid  
Le sucre est bio et  
équitable

## Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Menus validés par la commission du 15 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves bio vinaigrette		 Carottes bio rapées		 Velouté de sucrine bio
 Emincé de volaille bio au curry	Côte de porc	Steak haché bio	 Pizza végétarienne (légumes bio)	Aile de raie
 Purée de panais bio	Flageolets bio et haricots verts bio	 Coquillettes semi complète bio a la crème bio	Salade verte bio	Riz complet bio
	Camembert bio		Fromage frais	
Pommes bio	Fruits de saison bio	 Flan maison	 Crème vanille maison	Orange bio

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement










Biologique  
Biologique et local  
Local  
Biologique et équitable

 Fait maison

Toutes les huiles  
sont de première  
pression à froid  
Le sucre est bio et  
équitable

## Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Menus validés par la commission du 15 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade de pommes de terres bio aux lardons</b>		<b>Saucisson sec</b>		 <b>Velouté de courges</b>
<b>Chipolata</b>	 <b>Boulettes de bœuf provençale</b>	 <b>Chilli sin carné</b>	 <b>Cassoulet maison</b>	<b>Pave de saumon grillé</b>
 <b>Jardinière de légumes bio</b>	 <b>Frites maison</b>	<b>Riz</b>		 <b>Purée de brocolis</b>
	<b>Emmental bio</b>		<b>St Paulin</b>	
<b>Poires bio</b>	<b>Compote de pommes bio</b>	<b>Yaourt nature bio</b>	<b>Fruit de saison bio</b>	 <b>Cookies maison</b>

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement





Biologique  
Biologique et local  
Local  
Biologique et équitable

  
Fait maison

Toutes les huiles  
sont de première  
pression à froid  
Le sucre est bio et  
équitable

## Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Menus validés par la commission du 15 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile		 Potage de légumes		 Velouté de tomates bio
 Émincé de porc mariné bio	 Tortillas maison	Jambon blanc	 Osso bucco de dinde	 Parmentier de poisson
 Flageolet bio à la crème et haricots verts	 Salade d endive bio	Coquillettes bio	Tagliatelles bio	Salade verte bio
	Camembert		Emmental bio	
 Mousse au chocolat maison	Fruit de saison bio	 Tarte aux poires bio	 Salade de fruits bio	Yaourt nature bio

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Biologique  
Biologique et local  
Local  
Biologique et équitable

  
Fait maison

Toutes les huiles  
sont de première  
pression à froid  
Le sucre est bio et  
équitable