



Menus du 5 janvier 2025 au 30 janvier 2026

(Susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnements, de service et du contexte sanitaire)

Les menus du 6, 9 et 16 ont été élaborés par les CP.

	Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Entrée	Salade maïs crevette	Taboulé	Salade	Soupe de légumes
Viande/Poissons	Cordon bleu	Saucisses	Pizza 4 fromages	Roti de dinde
Accompagnement	Haricots verts	Pâtes		Petits pois / carottes
Produit laitier	Brie	Cantal	Petits suisses	Emmental
Dessert/Fruits	Galette des rois	fruit	fruit	fruit
	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Endives	sardines	Salade	Carottes râpées
Viande/Poissons	Paëlla au poulet	Rôti de porc	Omelette	Poisson pané
Accompagnement		Flageolets	P. de terre	Blé
Produit laitier	Yaourt	Vache qui rit	St Nectaire	Fromage blanc
Dessert/Fruits	ananas	Liégeois chocolat	Fruit	Gâteau au chocolat
	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Betteraves rouges	Quiche lorraine	Œuf / mayo	Macédoine de légumes
Viande/Poissons	Choucroute garnie	Merlu	Feuilletés au fromage	Poulet aux olives
Accompagnement		Choux-fleurs		Pâtes
Produit laitier	Tartare	St Paulin	Crème anglaise	Yaourt aux fruits
Dessert/Fruits	Compote de pommes	fruit	brownies	fruit
	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Pizza	Salade alsaciennes	Céleris rémoulade	Salade de haricots vert
Viande/Poissons	Colin	Sauté de veau	Jambon blanc	Quenelle
Accompagnement	Brocolis	Cœur de blé	Raclette	Riz
Produit laitier	Fromage blanc	Tomme blanche	Yaourt	Babybel
Dessert/Fruits	Compote pommes/fraises	Liégeois vanille	fruit	fruit

Les viandes sont en circuit court issues de bêtes élevées et abattues en Auvergne - Fruit de saison