

# Qu'est-ce qu'on mange de bon ce mois-ci ?



Cuisine centrale intercommunale  
du Val de Drôme

## Semaine du 5 au 9 janvier 2026

<b>Lundi</b> (menu sans viande)	Carottes râpées au basilic* Gratin de ravioles Butternut Fromage blanc*
<b>Mardi</b>	Betteraves et fêta* Poulet basquaise Haricots verts Fruit de saison*
<b>Jeudi</b> (menu sans viande)	Salade verte Gratin de chou-fleur Boulgour Vercorais*
<b>Vendredi</b>	Rillettes de sardines* Sauté de porc au caramel Petit épeautre et brocolis Galette des lutins maison

## Semaine du 12 au 16 janvier 2026

<b>Lundi</b> (menu sans viande)	Chou chinois et graines* Chili végétarien Riz Fruit de saison*
<b>Mardi</b>	Velouté de courges Tajine de veau Carottes à l'orientale Fruit de saison*
<b>Jeudi</b> (menu sans viande)	Salade verte et Kiri* Quiche aux légumes Tiramisu maison
<b>Vendredi</b>	Salade de pâtes au Vercorais* Blanquette de poisson Légumes Compote*

## Semaine du 19 au 23 janvier 2026

<b>Lundi</b> (menu sans viande)	Salade de chou romanesco Crèmeux de lentilles Ecrasé de pommes de terre Fruit de saison*
<b>Mardi</b>	Feuilleté au fromage maison Bœuf bourguignon Petits pois et carottes Fruit de saison*
<b>Jeudi</b> (menu sans viande)	Taboulé Butternut rôtie miel et figues Petit épeautre Fromage blanc*
<b>Vendredi</b>	Salade verte* Parmentier de canard confit Tarte citron meringuée maison

## Semaine du 26 au 30 janvier 2026

<b>Lundi</b> (menu sans viande)	Carottes râpées* Croziflette végétarienne Yaourt*
<b>Mardi</b>	Radis rose et fromage frais* Mafé de poulet Riz Fruit de saison*
<b>Jeudi</b> (menu sans viande)	Gougères maison Légumes couscous Semoule Fromage blanc
<b>Vendredi</b>	Céleri au citron Paleron de bœuf Légumes pot-au-feu Moelleux au chocolat maison

## Semaine du 2 au 6 février 2026

<b>Lundi</b> (menu sans viande)	Salade mexicaine* Tortilla Piperade Bournette du Vercors
<b>Mardi</b>	Chou rouge, pommes et noix* Bœuf au saté Légumes rôtis Yaourt nature*
<b>Jeudi</b> (menu sans viande)	Velouté de chou-fleur au Comté Riz cantonais Fruit de saison*
<b>Vendredi</b>	Salade verte* Wok thaï aux crevettes Nouilles Fruit de saison*

Retrouvez la liste de l'ensemble de  
nos fournisseurs locaux sur [valdedrome.com](https://valdedrome.com)  
ou en scannant ce QR code



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus de l'agriculture locale



Viande d'origine française

\* Produits subventionnés par l'aide de l'Union Européenne  
à destination des écoles



Attention : Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.