



MENU DU MOIS JANVIER 2026

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS. Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.



Lundi

05 Janvier

Potage de légumes
Omelette au gruyère
Galette des rois

12 Janvier

Salade de pommes de terre
Quiche légumes
Cake au chocolat

19 Janvier

Macédoine de légumes
Œufs durs
Coquillettes à la tomate
Compote

26 Janvier

Potage bœuf vermicelle
Quiche chèvre – épinard
Crème à la pistache

Mardi

06 Janvier

Saucisson sec - beurre
Bœuf mode
Salade de fruits

13 Janvier

Potage à la tomate
Pané de veau
Haricots verts
Pommes

20 Janvier

Potage vermicelle
Escalope de dinde
Petit-pois - carottes
Pêche au sirop

27 Janvier

Salade de choux-fleurs
Boudin noir
Purée
Camembert

Jeudi

08 Janvier

Salade de betteraves rouges
Saucisse
Jardinière de légumes
Yaourt

15 Janvier

Choux-fleurs à la vinaigrette
Nuggets
Pâtes
Crème à la pistache

22 Janvier

Haricots verts
Jambon blanc
Pommes de terre vapeurs
Crème au chocolat

29 Janvier

Salami – beurre
Emincés de poulet
Ratatouille
Salade de fruits

Vendredi

09 Janvier

Endives – dés de gruyère
Filet de Lieu Noir
Riz
Crème à la vanille

16 Janvier

Salade de tortis
Filet de colin
Carottes sautées
Yaourt

23 Janvier

Pâté
Filet de Cabillaud
Haricots blancs
Yaourt

30 Janvier

Carottes râpées
Poisson pané
Riz
Yaourt



GALETTE DES ROIS

