



## 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