



MENUS du lundi 05 Janvier au Vendredi 30 janvier 2026

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.

Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Rillettes de thon à la mayonnaise Lasagnes de bœuf Galette des rois	Feuilleté au fromage Pavé de saumon en sauce Riz Pâtisserie	V Velouté de légumes Pates sauce tomate et pesto Fromage Fruit de saison	Salade de betteraves et maïs Pot au feu de bœuf aux épices douces Carottes Flan au caramel
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
V Salade de haricots verts Nuggets de blé Gratin de choux fleur Fromage Yaourt végétal	Velouté de légumes Escalope de poulet à la crème de roquefort Pommes de terre vapeur Fruit et Biscuit	Salade verte Daube de boeuf Coquillette Fromage Fruit	Pâté - Cornichons Poisson pané Ecrasé de carottes et pommes de terre Petit suisse aux fruits
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Carottes râpées au citron Tartiflette Pommes de terre et lardons Pomme	Salade verte Tajine aux olives Polenta Fromage blanc sucré	Soupe de vermicelles Cordon bleu de dinde Petits pois au jus Fromage Fruit	V Velouté de potiron Pizza au fromage Salade verte Yaourt bio



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



- Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)
- Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.



MENUS du lundi 05 Janvier au Vendredi 30 janvier 2026

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.

Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Carottes râpées au citron Poisson sauce ciboulette Ebly Crème à la vanille	Salade verte Pâtes à la bolognaise Fromage rapé Yaourt aux fruits	 Velouté de légumes Gratin dauphinois Biscuit Fruit de saison	Salade d'endives Rougail à la saucisse Riz Fromage Compote de fruits



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



• Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)

• Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.