

## Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dahl de lentilles corail</li> <li>Riz nature</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de potiron</li> <li>Bœuf bourguignon</li> <li>Pommes vapeurs</li> <li>Galette des rois</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte croutons</li> <li>Effiloché de porc sauce barbecue</li> <li>Coquillettes</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson meunière citron frais</li> <li>3 céréales</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ragoût d'agneau</li> <li>Semoule de couscous</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves rouges fêta</li> <li>Rouz jerbi végété</li> <li>Riz, carottes oignons, petits pois et épinard</li> <li>Clafoutis aux pommes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté Dubarry</li> <li>Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne</li> <li>Lentilles cuisinées</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson sauce coco</li> <li>Pommes vapeur et embeurré de choux verts</li> <li>Fromage</li> <li>Liégeois vanille</li> </ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

## Menus du 19 au 23 janvier 2026

.....u italien

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine surimi</li> <li>Sauce cheddar</li> <li>Macaronis</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haut de cuisse de poulet rôti</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		 <ul style="list-style-type: none"> <li>Le cachorro Quiente</li> <li>Potatoes</li> <li>Fromage</li> <li>Quidim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade fromagère du Berger</li> <li>Filet de poisson sauce potiron</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Crème chocolat</li> </ul>

## Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>Beignet de calamars sauce tartare</li> <li>Semoule de couscous</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>Riz</li> <li>Cantonais végété</li> <li>Fromage blanc sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage poireaux et pdt</li> <li>Effiloché de volaille</li> <li>Potatoes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paupiette de veau sauce normande</li> <li>Haricots verts</li> <li>Fromage</li> <li>Far breton</li> </ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus


- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

## Menus du 2 au 6 février 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carbonara de poisson</li> <li>Tortis</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de butternut</li> <li>Wok de blé</li> <li>aux petits légumes</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis parmentier</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche aux noix</li> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage blanc aux fruits</li> </ul> 

## Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu</li> <li>Petits pois</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte emmental</li> <li>Chili sin carne</li> <li>Riz créole</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>		 <ul style="list-style-type: none"> <li>Nouilles sautées</li> <li>au porc et champignons</li> <li>Fromage</li> <li>Roulé à la mangue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson sauce aneth</li> <li>Semoule et brocolis</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*Blé, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmesan reggiano.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.