



	S02 Du 05 au 09 Janvier 2026	S03 Du 12 au 16 Janvier 2026	S04 Du 19 au 23 Janvier 2026	S05 Du 26 au 30 Janvier 2026
LUNDI	Potage de légumes Tartiflette de volaille au reblochon de Savoie Emmental (coupe) Mousse au chocolat bio	Salade de riz bio à la provençale Rôti de dinde sauce pesto rosso Chou fleur bio béchamel Vache picon Fruit	Potage de légumes Nuggets de blé et ketchup Haricots beurre persillés Yaourt aromatisé Fruit bio	Salade pastourelle bio Sauté de porc bio sauce tomate Haricots verts bio persillées Coulommiers (coupe) Liégeois chocolat
MARDI	Roulade de volaille Colin poêlé au beurre Tortis Vache qui rit bio Fruit bio	Potage de légumes Coquillettes aux dés de jambon* (s/porc : Coquillettes aux dés de volaille) Livarot (coupe) Mousse au chocolat	Tarte au fromage Sauté de poulet bio sauce forestière Purée de potiron Petit Louis Fruit	Potage de légumes Sauté de bœuf sauce carbonade Purée de pommes de terre Vache qui rit Fruit bio
JEUDI	Crêpe au fromage Sauté de porc bio à la moutarde Brocolis à la crème Yaourt fermier abricot Fruit bio	Cake au fromage du chef Omelette bio Epinards à la crème Bûche de chèvre (coupe) Fruit	Potage de légumes Blanquette de veau Riz Brie (coupe) Flan vanille nappé caramel	Salade iceberg Dahl de lentilles Riz Pointe de Brie (coupe) Purée de fruits bio
VENDREDI	Salade boulgour, pois chiches et épinards Picoussel Carottes bio à la crème Petit moulé nature Royaume des rois	Carottes rapées Sauté de bœuf sauce camarguaise Pommes de terre Yaourt vanille bio Clafoutis à la fleur d'oranger du chef	Houmous et tortillas Poisson pané Carottes persillées bio Emmental (coupe) Purée de fruits bio du chef	Potage de légumes Hoki sauce orange coco Coquillettes Yaourt vanille bio Gâteau moelleux aux pommes du chef

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Legende

Labels (Egalim)
AOP, AOC, IGP, CE2, HVE,
Pêché responsable,RUP, Label rouge,...
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Produit local
 Produit fermier

Recette du Chef
* Présence de porc

Les groupes d'aliments :



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Le savais-tu ?

Les Légumineuses

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?

Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien. Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à un féculent, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !