

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

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

**Légende**

Labels (Egalim)  
AOP, AOC, IGP, CE2, HVE,  
Pêche 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 :

Fruits et Légumes

Viandes, poisson

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

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 !