

MENUS JANVIER 2026
du lundi 5 au vendredi 30 janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
du lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS & VINAIGRETTE PAUPIETTE AU VEAU FR SAUCE À LA MOUTARDE A L'ANCIENNE PETITS POIS CE2 CAMEMBERT BIO POMME BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUCISSE DE PORC CE2 Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES BIO AU JUS PONT L'ÉVÊQUE AOP CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC & CITRON MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX BÉCHAMEL VERRE DE LAIT BIO CAKE DU CHEF À L'ORANGE (FARINE BIO)	OEUF DUR & MAYONNAISE RISOTTO BUTTERNUT & EMMENTAL YAOURT SUCRÉ POIRE	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COMTÉ AOP GALETTE DES ROIS
du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026	MENU VÉGÉTARIEN SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE CROZIFLETTE FAÇON SAVOYARDE SUISSE SUCRÉ ORANGE BIO	SALADE MEXICAINE RÔTI DE PORC LR AU JUS Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE AU THYM CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ SAINT MORET BIO ILE FLOTTANTE	POTAGE DE LÉGUMES VERTS SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE PAPRIKA SEMOULE BIO ST NECTAIRE AOP CLÉMENTINE	CHOU BLANC RÂPÉ & VINAIGRETTE AU MIEL BOLOGNAISE AU BOEUF VBF TORSADES BIO EMMENTAL RAPÉ BIO COMPOTE FRAICHE POMME BIO MANGUE	PIZZA AU FROMAGE POISSON PANÉ 100 % FILET MSC ÉPINARDS BÉCHAMEL YAOURT ARÔME RÉGIONAL KIWI BIO
du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026	MENU BIO VÉGÉTARIEN TABOULÉ (SEMOULE BIO) ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE CHAMPIGNONS BROCOLIS BIO CAMEMBERT BIO POMME BIO	CAROTTES BIO RAPÉES & VINAIGRETTE AUX AGRUMES BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AUX OIGNONS POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC SUCRÉ FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO	MÉLANGE DE COQUILLETES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET FR AU JUS HARICOTS VERTS BIO VACHE QUI RIT BIO ORANGE BIO	MENU CARBONE MODÉRÉ POTAGE DE POTIMARRON PAVÉ DE COLIN MSC HUILE & CITRON VERT RIZ BIO CRÉOLE TOMME NOIRE IGP BANANE BIO	 REPAS À THÈME : DIRECTION LA SUISSE SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE JAMBON BLANC LR & CORNICHONS Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE RÖSTIS FROMAGE FAÇON FONDUE CRÈME FAÇON MONT BLANC
du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL A LA DIABLE Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF A LA DIABLE SEMOULE BIO REGAL DES MOINES RÉGIONAL KIWI BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CORNICHONS FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN CAROTTES BIO TOMME NOIRE IGP CRÈME DESSERT CARAMEL	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XÉRÈS DAHL DE LENTILLES CORAIL BIO RIZ BIO PILAF TOMME BLANCHE POIRE	SALADES D'ENDIVES & NOIX VINAIGRETTE AU MIEL PAUPIETTE AU VEAU FR FAÇON CARBONADE FLAMANDE PETITS POIS CE2 SUISSE FRUITÉ BROOKIES (FARINE BIO)	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ CÉLERI RÉMOULADE PENNE BIO AUX POIS CHICHES BIO ET CURCUMA POINTE DE BRIE PÂTURAGES COMTOIS COMPOTE FRAICHE POMME BIO POIRE
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable