

MENUS JANVIER 2026
du lundi 5 au vendredi 30 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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'ÉVÈQUE AOP	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC & CITRON	OEUF DUR & MAYONNAISE RISOTTO BUTTERNUT & EMMENTAL YAOURT SUCRÉ POIRE	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COMTÉ AOP
du lundi 5 au vendredi 9 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	PIZZA AU FROMAGE POISSON PANÉ 100 % FILET MSC
du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026				
MENU BIO VÉGÉTARIEN TABOULÉ (SEMOULE BIO) ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE CHAMPIGNONS BROCOLIS BIO CAMEMBERT BIO POMME BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AUX OIGNONS POÉLÉE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC SUCRÉ FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO	MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE HAUT DE CUISE 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	REPAS A THÈME : DIRECTION LA SUISSE SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE JAMBON BLANC LR & CORNICHONS Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE RÖSTIS FROMAGE FAÇON FONDUE CRÈME FAÇON MONT BLANC
du lundi 19 au vendredi 23 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)	 CÉLERI RÉMOULADE PENNE BIO AUX POIS CHICHES BIO ET CURCUMA POINTE DE BRIE PÂTURAGES COMTOIS COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO POIRE
du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026				
Dessert cuisiné par nos chefs Produit Labelisé Produit BIO Produit régional Pêche durable				