



MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026

	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	Repas végétarien Soupe de légumes Haricots rouge à la mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop	 	Salade de betteraves Pates Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison	 	Coleslaw Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Emmental Fruit frais de saison	
MARDI	Radis noir râpées Poulet rôti Petit-pois à la française Emmental Liégeois	 	Potage maïs-patates douces Bœuf Goulasch Haricots-verts Coulommiers Riz au lait	 	Repas végétarien Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mélée Mimolette Flan au caramel	 	Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt à la vanille	
MERCREDI	Velouté de butternut Rôti de veau Carottes glacées Fromage Pâtisserie du chef	 	Chou rouge-poires-noix Pizza Reine Salade Fromage Galette des rois	 	Bouillon aux vermicelles Poisson du jour Gratin de brocolis Fromage Salade d'oranges	 	Batavia aux croûtons Poulet mariné Tex-Mex Duo d'haricots Fromage Crumble poires-spéculoos	
JEUDI	 Sauté de porc aux poires Tourin à la tomate Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Edam Fromage blanc au miel	 	Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Brie Fruit frais de saison	 	L'Alsace Soupe à l'oignon Flammenküche Salade Munster Moelleux aux pommes	
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamars à la romaine Chou fleur doré Brie Galette des rois	 	Chou chinois sauce blanche Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	 	Purée de pdt, céleri et poire Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé Gouda Yaourt nature sucré	 	Carottes râpées Poisson du jour au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



AOP



MSC



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

