



MENU DU 12 AU 16 JANVIER 2026

Lundi 12 janvier

Salade d'endives emmental - croûtons
Salade de batavia - maïs

Couscous merguez et légumes 

Fromage et madeleine

Lundi 19 janvier

Salade de haricots verts au thon
Salade de pois chiches - poivrons et œufs

Sauté de porc au curry
Pommes de terre rissolées

Yaourts et fruits

Mardi 13 janvier

Soupe à l'oignon
Crème de petits pois au kiri
Paleron de bœuf sauce piquante
Haricots verts et pommes de terre

Yaourt et fruit

Mardi 20 janvier

* REPAS VEGETAL *

Bâtonnets de légumes aïoli
Salade de chou croquant

Omelette - sauce tomate basilic
Pâtes

Fromage et fruits

Jeudi 15 janvier

Cédoine mayonnaise / Salade p. de terre fromage blanc

Brandade de morue - Salade

Entremet cookies - chocolat blanc 
Crème catalane chocolat 

Jeudi 22 janvier

Salade au cantal
Salade d'endives poires et roquefort

Poisson meunière - citron
Semoule à la brunoise de légumes

Gâteau au fromage blanc 
Sauce caramel et pistache 

Vendredi 16 janvier

* REPAS VEGETAL *

Carottes râpées à la fêta
Betteraves râpées aux pommes

Chili végétal
Riz

Fromage et fruit

Vendredi 23 janvier

Salade de pomme de terre / surimi
Piémontaise au jambon

Boules de bœuf - sauce poivre
Printanière de légumes

Yaourt et fruit

La Principale,
Mme LATOUR

La Gestionnaire,
Mme LEMARCHAND

*Le menu peut être modifié selon les livraisons

** Les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le cœur de blé, les haricots blancs, les lentilles sont tous des produits BIO 

***repas alternatif est servi par semaine. Le repas alternatif, c'est le plat principal composé d'une protéine végétale en remplacement d'une protéine animale.