

MENUS JANVIER 2026 (*)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
5 janvier <u>Macédoine</u> <u>Escalope</u> panée <u>Pâtes</u> Yaourth	6 janvier <u>Potage</u> <u>Pizza végétarienne</u> <u>Fromage BIO</u> Fruit BIO		8 janvier <u>Carottes râpées</u> <u>Cuisse de poulet</u> rôtie <u>Frites</u> Crème dessert	9 janvier <u>Saucisson</u> <u>Filet de colin</u> à l'oseille <u>Riz</u> Pâtisserie
12 janvier <u>Betteraves</u> <u>Pâtes carbonara</u> Fromage blanc	13 janvier <u>Potage</u> <u>Gratin pommes de terre</u> Fromage BIO Compote BIO		15 janvier <u>Haricots rouges/maïs</u> <u>Rôti de dindonneau</u> <u>Lentilles</u> Entremet vanille	16 janvier <u>Pâté de campagne</u> <u>Filet de lieu</u> à la tomate <u>Pommes vapeur</u> Pâtisserie
19 janvier <u>Taboulé</u> <u>Sauté de dinde</u> <u>Haricots verts</u> Yaourth	20 janvier <u>Potage</u> <u>Lasagnes BIO</u> Fromage BIO Fruit BIO		22 janvier Feuilleté au fromage <u>Poulet</u> basquaise <u>Frites</u> Crème chocolat	23 janvier <u>Cervelas</u> <u>Brandade Poisson</u> Pâtisserie
26 janvier <u>Carottes râpées</u> <u>Spaghettis bolognaïses</u> Fromage blanc et son coulis	27 janvier <u>Potage</u> <u>Gratin de pâtes</u> Fromage BIO Compote BIO		29 janvier <u>Maïs au thon</u> <u>Chili con Carne</u> Entremet café	30 janvier <u>Rillettes</u> <u>Poisson meunière</u> <u>Riz à la tomate</u> Pâtisserie

(*) : Les menus peuvent être complétés de fromage, biscuits ou compote et modifiés, notamment en fonction des arrivages.
 Légende : Viande française - Fait maison - Pain BIO Ô SACRE PAIN