






Semaine 2	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	Jeudi 8/01- MENU VEGETARIEN	vendredi 9 janvier 2026
Entrée	Potage de légumes	Radis d'hiver	Feuilleté aux fromages	Carottes râpées	Salade composée
Plat principal	Spaghettis bolognaise viande et légumes	Lasagnes du pecheur	poulet au curry	risotto aux legumes	steak de bœuf
Accompagnement			courge spaghetti		frites
Produit laitier	yaourt*	abondance*	petit suisse *	cantal*	camembert*
Dessert		compote	kiwi	Galette des rois	clementines
Semaine 3	Lundi 12/01 - MENU VEGETARIEN	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Entrée	Céleri remoulade	Salade verte emmental	Quiche aux poireaux	Mousse de foie de volaille*	Velouté de potiron
Plat principal	Curry de légumes	Poisson	Sauté de veau marengo	Poulet	Tartiflette
Accompagnement	Boulgour pilaf	Purée de pommes de terre	Choux bruxelles	Carottes au cumin	Salade verte
Produit laitier	Saint Nectaire*	produit laitier inclus dans l'entrée	Brie	Fromage blanc	
Dessert	Orange	Ile flottante*	Pommes		Poire facon belle hélène
Semaine 4	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	Vend 23/01- MENU VEGETARIEN
Entrée	Betteraves râpées	Tarte tatin de butternut	Salade d'endives aux pommes	Salade coleslaw	Potage parmentier
Plat principal	Sauté de porc au caramel	gésiers a la moutarde	poisson pané	sauté de dinde	omelette nature
Accompagnement	Tagliatelles	purée de carottes	Fondue de poireaux	Blé	poêlée de légumes
Produit laitier	Yaourt aux fruits	tomme des charentes	kiri*	St Albray*	emmental*
Dessert		clémentines	Flan patissier	crème chocolat ou vanille	poire
Semaine 5	Lundi 26/01 - MENU VEGETARIEN	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Entrée	œuf mayonnaise	Soupe de légumes	Salade de choux rouge	toast au camembert	salade verte
Plat principal	chili sin carne	couscous d'agneau	rôti de porc	Poulet	poisson
Accompagnement			Poêlée de legumes campagnarde	légumes basquaise	riz
Produit laitier	fromage blanc	gouda*	yaourt aux fruits	produit laitier inclus dans l'entrée	comté*
Dessert	kiwi	orange		tarte normande	crème caramel

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio  Produits fabriqués localement  Origine des viandes : France  Union Européenne UE

Produits de saison



Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADEL : 169500667, membre de l'atelier du placard

