



# Menu Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5	6	7	8	9
Salade de Mâche	* Endives et Cerneaux de Noix Sauté de Poulet	Couscous Boulette, Pilon, Merguez Semeule/ légumes	Salade Coleslaw Rôti de Bœuf au jus de Thym Flan d'Epinards	Velouté de Potirons et Croûtons Filet de Poisson Meunière et Citron Haricots verts Persillés
Quenelles à la Sauce Aurore Riz Camembert	Purée de panais Ananas	Brioche des Rois	Cantal	Crème Dessert Vanille
12	13	14	15	16
Sauté de Bœuf Marengo	Salade Verte	* Salade Waldorf	Pizza	Pâté de Campagne / Cornichons
Salsifis	Gnocchis et petits pois crème	Rib's de Porc Country	Rôti de Porc moutarde	Gratin de Poisson Riz et epinards
Yaourt aux fruits	Brie	Potatoes sauce barbecue	Choux vert / Carottes	Galette des Rois
Kiwi	Mousse au Chocolat	Donuts au chocolat	Roquefort / beurre	
19	20	21	22	23
* Salade de Mâche	Pâtes aux blancs de Poulet	* Bouillon aux vermicelles <b>Pot au Feu</b>	Carottes Râpées Omelette fines herbes Petits Pois	Friand au Fromage
Vol au vent Financière	Tomme Blanche	Clémentine	Emmental Banane	Filet de Saumon aux graines de Fenouil Brocolis persillés à l'huile d'Olive Poire
Riz Pilaf	Baba au Rhum			
Pomme au Four				
26	27	28	29	30
Gardianne de Taureau Carottes Vichy Saint Nectaire Ananas	Salade d'Endives Steak haché Grillé Frites Gâteau chocolat et crème anglaise	Velouté de Potimarron et Croûtons Raviolis de légumes à la crème Salade verte Fourme d'Ambert	Sardine à la Tomate / Salade Jambon cuit à l'os Purée de pommes de Terre Yaourt Brassé Framboise	Aïoli et ses légumes Compote de Pommes



\* Menus proposés lors de la commission menus en présence d'un équipe de fins gourmets.

Vous vous reconnaîtrez.

Le Mercredi 14 janvier Menu FAR WEST  
BON APPETIT.

Agriculture Biologique	Indication Géographique Protégée	Haute Valeur Environnementale	Certification environnementale niveau 2	Bœuf race à viande
Label Rouge	Viande Bovine Française	Pêche Durable	Bleu Blanc Cœur	Produits locaux
Appellation d'Origine Contrôlée	Volaille Française	Menu Végétarien		

Lors d'éventuels problèmes d'approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés.  
Toutefois l'équilibre alimentaire sera respecté.

