



Menu Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
5	6	7	8	9
Salade de Mâche Quenelles à la Sauce Aurore Riz Camembert Ananas	* Endives et Cerneaux de Noix Sauté de Poulet Basquaise Purée de panais Brioche des Rois	Couscous Boulette, Pilon, Merguez Semoule/ légumes Clémentine	Salade Coleslaw Rôti de Bœuf au jus de Thym Flan d'Epinards Cantal	Velouté de Potirons et Croûtons Filet de Poisson Meunière et Citron Haricots verts Persillés Crème Dessert Vanille
12	13	14	15	16
Sauté de Bœuf Marengo Salsifis Yaourt aux fruits Kiwi	Salade Verte Gnocchis et petits pois crème Brie Mousse au Chocolat	* Salade Waldorf Rib's de Porc Country Potatoes sauce barbecue Donuts au chocolat	Pizza Rôti de Porc moutarde Choux vert / Carottes Roquefort / beurre	Pâté de Campagne / Cornichons Gratin de Poisson Riz et epinards Galette des Rois
19	20	21	22	23
* Salade de Mâche Vol au vent Financière Riz Pilaf Pomme au Four	Pâtes aux blancs de Poulet Tomme Blanche Baba au Rhum	* Bouillon aux vermicelles Pot au Feu Clémentine	Carottes Râpées Omelette fines herbes Petits Pois Emmental Banane	Friand au Fromage Filet de Saumon aux graines de Fenouil Brocolis persillés à l'huile d'Olive Poire
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 Ravioles 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 reconnaitrez.
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.

