



Menus du 05 janvier au 30 janvier 2026



S02		S03		S04		S05	
Du 05 janvier au 09 janvier 2026		Du 12 janvier au 16 janvier 2026		Du 19 janvier au 23 janvier 2026		Du 26 janvier au 30 janvier 2026	
LUNDI	Salade verte iceberg	Salade de riz bio à la provençale et vinaigrette	Salade de pommes de terre, vinaigrette	Salade pastourelle bio vinaigrette	MARDI	Knack de volaille SV : Quenelles à la ciboulette	Mercredi
	Tartiflette de volaille au reblochon de Savoie SV : Tartiflette sans viande	Cordon bleu SV : Croc fromage	Nuggets de blé ketchup	Haricots verts bio persillés		Haricots verts bio persillés	
	Emmental (coupe)	Vache picon	Yaourt aromatisé	Coulommiers (coupe)		Coulommiers (coupe)	
	Flan vanille nappé caramel	Clémentine	Pomme bio de Mauguio	Liégeois chocolat		Liégeois chocolat	
MERCREDI	Salade de blé tex-mex	Salade verte iceberg	Tarte au fromage	Radis beurre	JEUDI	Purée de pommes de terre	Vendredi
	Colin poêlé au beurre	Coquillettes aux dés de jambon* SV : au saumon	Emincé de poulet bio sauce forestière SV : Palet pois blé	Boulettes de bœuf bio sauce carbonade SV : Tarte aux poireaux		Vache qui rit	
	Haricots verts persillés	Chanteneige	Purée de potiron	Purée de potiron		Banane	
	Vache qui rit bio	Mousse au chocolat	Petit Louis	Petit Louis		Carottes persillées	
VENDREDI	Pomme bio de Mauguio	Radis beurre	Clémentine	Clémentine	Samedi	Tartare nature	Dimanche
	Salade waldorf (céleri, raisins, pomme, noix)	Steak de bœuf sauce barbecue SV : Lentilles aux petits légumes	Salade verte iceberg	Blanquette de veau SV : Quenelles sauce nantua		Clémentine	
	Hachis parmentier de bœuf SV : Brandade de poisson	Semoule	Suisse sucré	Riz		Filet de poulet sauce aux oignons SV : Cubes de colin panés	
	Coulommiers (coupe)	Fromage blanc sucré	Galette bretonne	Galette bretonne		Carottes persillées	
	Purée pomme abricot bio	Galette des rois	Salade coleslaw	Salade coleslaw		Purée de pommes de terre	
	Salade napoli bio	Pizza au fromage	Bolognaise de bœuf bio	Bolognaise de bœuf bio		Yaourt aromatisé bio	
	Sauté de porc à la moutarde SV : Palet végétarien à l'italienne	Onolette bio	Penne	Penne		Gâteau moelleux aux pommes du chef	
	Brocolis	Epinards à la crème	Petit moule nature	Petit moule nature		Entrée de la semaine : Potage de légumes	
	Yaourt fermier cazaubon abricot	Bûche de chèvre (coupe)	Flan vanille nappé caramel	Flan vanille nappé caramel		Legumes de la semaine : Haricots verts	
	Orange bio	Banane bio	Pois chiches au cumin	Pois chiches au cumin		Coquillettes	
	Salade boulgour, pois chiches, épinards	Carottes râpées	Poisson pané	Poisson pané		Yaourt aromatisé bio	
	Picoussel	Gratin de poisson aux fruits de mer	Carottes persillées bio	Carottes persillées bio		Entrée de la semaine : Potage de légumes	
	Carottes bio à la crème	Pommes de terre	Emmental (coupe)	Emmental (coupe)		Legumes de la semaine : Haricots verts	
	Petit moule nature	Yaourt vanille bio	Purée de fruits bio du chef	Purée de fruits bio du chef		Legumes de la semaine : Haricots verts	
	Galette des rois	Madeleine	Entrée de la semaine : Potage de légumes	Entrée de la semaine : Potage de légumes		Legumes de la semaine : Haricots verts	
	Entrée de la semaine : Potage de légumes	Legumes de la semaine : Brocolis	Recette du Chef	Recette du Chef		Legumes de la semaine : Haricots verts	

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Recette du Chef

Vendredi

Labels (Egalim)

AOP, IGP, CEZ, HVE, Pêche responsable,

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

* Présence de porc

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



Qui sera la reine ou le roi cette année ?