

Menus du 05 au 30 janvier 2026

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
 Pizza Nuggets végétales Palets de légumes Fromage Compote	Carottes râpées, maïs et vinaigrette Brandade de poisson Fromage Fruit	Salade de radis noir, cheddar, soja, fromage blanc et vinaigrette Jambon sauce champignons Pommes vapeur Fromage Poire au chocolat	Crème de poireaux, pommes de terre, carottes et chou-fleur Bolognaise Spaghettis Fromage Fruit	Salade de haricots verts, cervelas, emmental et vinaigrette Blanquette de dinde Potée de légumes Galette des rois
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Riz, thon et mayonnaise Sauté de porc chasseur Courgette à l'ail Fromage Fruit	 Céleri, emmental et mayonnaise Pâtes semi-complètes et sauce tomate Fromage Purée de fruits	Salami beurre Paupiette aux champignons Printanière de légumes Fromage Mousse au chocolat	Frisée aux dés de fromage et œufs Tartiflette Petit suisse Fruit	Crème de carottes, oignons et potiron Poisson du marché Gratin de chou-fleur Tarte aux pommes
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Carottes râpées, maïs et vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit	Rillettes et cornichons Boulette de bœuf Haricots verts Fromage Fruit	Duo de céleri, chou vert et mayonnaise Galette saucisse Salade verte Entremet chocolat	Piémontaise (pommes de terre, œufs, jambon, cornichons et mayonnaise) Roti de porc Brocolis au beurre Fromage Fruit	 Potage (poireaux, pommes de terre, carottes et oignons) Cassoulet végétarien aux légumes Salade verte Fromage Flan nappé au caramel
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Betteraves et vinaigrette Rougail saucisses Riz pilaf Yaourt aux fruits	Pâtes, cervelas cornichons et vinaigrette Filet de poisson du marché Gratin de courgettes Fromage Fruit	Œuf mimosa Escalope à la crème Pommes de terre sautées aux lardons et haricots beurre Fruit	 Carottes, chou verts, maïs et mayonnaise Boulettes végétariennes à la tomate Gratin dauphinois Fromage Compote	Potage (oignons, pommes de terre, carottes et chou-fleur) Hachis parmentier Salade verte Far breton

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou fait maison

 : Menu végétarien

Pour une meilleure lecture, le fichier est téléchargeable et imprimable ci-contre