

































# MENU GRANS MOIS DE JANVIER 2026

MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09	SAMEDI 10	DIMANCHE 11	LUNDI 12
Potage de légumes  (2) 	Salade de pommes de terre et céleri (3)(7)(8)(9)	Quinoa en salade (7)(9)	Salade de pois chiche au cumin (7) (9)	Feuilleté au fromage (1)(2)(3)(10)(12)	Salade perles et Surimi (1)(3)(5)(6)(7)(9)	Salade Coleslaw (2)(3)(7)(8)(9)
Boulettes de Bœuf	 Pilons de Poulet rôti	Rôti de Porc	Navarin d'Agneau  (7)	 Filet de Flétan (4)(5)(6)	Saucisse de Toulouse	Fricadelle (7)
Tortis à la sauce tomate (1)(7)	Haricots verts persillés	Gratin de choux fleur  (1)(2)	 Carottes sautées	Riz Pilaf	Salsifis au jus (7)	Poêlée campagnarde (7)
Tomme Noire (2)	Saint Agur (2)	Roitelet (2)	St Moret (2)	Six de Savoie (2)	Port Salut (2)	 St Nectaire (2)
 Kiwi 	 Brioche des Rois (1)(2)(3)(12)	 Galette des Rois (1)(2)(3)(12)(14)	 Clémentine	 Pomme Nashi 	 Orange	Crème brûlée (1)(2)(3)

MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18	LUNDI 19
Salade Iceberg et dès d'Emmental (2)(9)	Potage Alphabet (1)	Salade d'Endives  (9)	Soupe de légumes  (2) 	Betteraves en salade  (7)(9)	Soupe de poissons et Rouille (4)(5)(6)(7)(9)	Pâté de Campagne (7)
Rosbeef	Calamars à la Romaine (1)(2)(3)(5)(6)(7)(14)	Blanquette de Veau  (1)(2)(7)	Raviolis aux 4 fromages (1)(2)(3)(7)(11)	 Sauté de Poulet (1)(8)(10)(12)	Suprême de Volaille  (7)	Dos de Cabillaud Poêlé  (4)(5)(6)
 Purée de potiron (1)(2)(7)	Epinards (7)	Pomme de terre vapeur (7)		 Semoule, Carottes et Pois chiches (1)(7)	Poêlée de pommes de terre et champignons (7)	Fondue de poireaux  (1)(2) 
Bleu (2)	Petit Suisse (2)	 Camembert (2)	Crème de Roquefort (2)	Gouda (2)	St Nectaire  (2)	Brebis crème (2)
 Compote	 Banane 	 Pomme cuite 	 Poire 	 Pomme	 Ananas frais	Tarte citron (1)(2)(3)(8)(11)(12)

MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25	LUNDI 26
Salade Boulgour, lentilles et Féta (1)(2)(7)(9)	Œuf Mayonnaise (3)(9)	Céleri Rémoulade (7)(8)(9)	 Soupe de carottes au lait de coco (7)	Salade composée et endives  (2)(7)(9)(10)	Poireaux en vinaigrette (7)	Salade tortis, Thon et avocat (1)(3)(4)(5)(6)(7)(9)
Burger de Veau et sauce champignons (1)(2)(11)	Poisson Meunière (2)(3)(4)	Aiguillettes de Poulet  (7)(9) 	 Crevettes au Curry (1)(2)(5)(7)	 Daube de Bœuf (1)(7)	 Boudin Noir (2)(7)	Œuf Florentine (1)(2)(3)(7) 
Brocolis (7)	Poêlée de légumes et céréales (7)	Pommes noisettes et haricots verts (7)	Riz Thaï	Coquillettes (1)	Purée de pommes de terre  (2)	
Brebis crème (2)	Tomme Blanche (2)	Tomme Noire (2)	Boursin (2)	St Paulin (2)	Yaourt aux fruits (2)	Coulommiers (2)
 Yaourt aux fruits (2)	 Orange 	 Salade de fruits (7)	 Kiwi 	 Compote (7)	Tarte aux pommes (1)(2)(3)(11)(12)	 Pomelos

MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01	LUNDI 02
Potage de perles (1)	Velouté de Potiron et Kiri (2)(7)	 Salade Batavia (9)	 Pizza au fromage (1)(2)(7)	 Carottes râpées (9) 	Salade de museau (7)(9)	Salade frisée aux lardons et noix (7)(9)(12)
 Poisson frais (4)(5)(6)	 Rougail saucisses (7)	 Cuisse de Poulet Grillée	 Sauté de Veau (1)(7)	 Omelette (2)(3)	Filet Mignon de Porc (1)(2)(7)(9)	Encornets à la Sétoise  (4)(5)(6)(7)
Purée de haricots verts (2)(7)	Lentilles	Gratin Dauphinois  (2) 	Jardinière de légumes (2)(7)	Potatos (7)	Choux de Bruxelles (7)	Linguines (1)
Mimolette (2)	 Comté (2)	 Brie (2)	Cantal (2)	Cantadou (2)	Roitelet (2)	St Agur (2)
 Pomme Royal Gala	Clémentine 	 Poire 	Pomme Golden 	Crème dessert vanille (2)(11)	Tropézienne (1)(2)(3)(12)	Litchis au sirop (7)



Nouvelle Agriculture = NA



Appellation d'Origine Contrôlée = AOC



Pêche Raisonnée = #



Fait Maison = @



Bleu Blanc Cœur = BBC



Label Rouge = LR



Circuit Court = CC



Agriculture Biologique = AB

## LEGENDES DES ALLERGENES :

1- GLUTEN / 2-LAIT / 3-ŒUF / 4-POISSON / 5-CRUSTACE / 6-MOLLUSQUE / 7-SULFITE

8-CELERI / 9-MOUTARDE / 10-SESAME / 11-SOJA / 12-FRUITES à COQUES / 13-LUPIN / 14-ARACHIDE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons