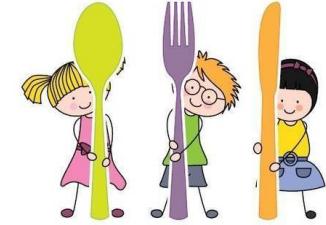




Menus de Janvier 2026

Mardi 6 janvier « galette des rois »



	05/01 au 09/01/2026	12/01 au 16/01/2026	19/01 au 23/01/2026	26/01 au 30/01/2026	
Lundi	Salade verte aux gésiers Gratin dauphinois Steak Haché Banane	Salade d'endives Roiti de porc Perles de blé Clémentine	Salade de concombres (bio) Lasagnes à la bolognaise Poires	Celeri rémoulade (bio) Couscous au poulet Semoule Corne de gazelle	
Mardi	Salade de lentilles au fromage feta Filet de poulet en sauce Ratatouille de légumes Galette des rois	Salade de Betterave à la moutarde (bio) Paupiettes de veau Purée de pommes de terre Fromage Blanc (bio)	Salade de riz Poisson Purée de carottes (bio) Fromage	Salade pomme de terre surimi avocat Poissons Haricots verts persillés Fruit	
Jeudi	Velouté de carottes Sauté de porc Riz (bio) Yaourt brassé nature (bio)	Salade composée(bio) œuf (bio) tomate Poisson pané Gratin de brocolis (bio) Yaourt sur lit de fruits	Poireaux vinaigrette (bio) Poulet pané Pommes de terre sautées Liégeois	Chou fleur en vinaigrette Hachi parmentier de bœuf Yaourt (bio)	
Vendredi	Samoussa aux légumes Omelette au fromage (bio) Riz au lait à la vanille	Soupe vermicelle tomate Petits pois et farcis niçois Cookies	Soupe de légumes (bio) Crêpes au fromage et champignons Pomme (bio)	Velouté de champignon Croque fromage Gateau d'anniversaire	

Les plats sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des viandes et volailles Françaises et préparés sur place par notre cuisinière

Le menu du vendredi est végétarien