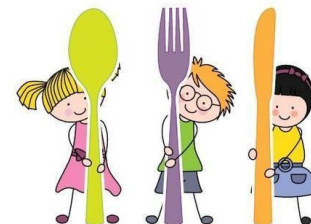




# Menus de Janvier 2026

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	
<b>Lundi</b>	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	
<b>Mardi</b>	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	
<b>Jeudi</b>	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)	
<b>Vendredi</b>	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*