



**MENUS JANVIER 2026**  
du lundi 5 au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS &amp; VINAIGRETTE</b> <b>PAUPIETTE AU VEAU FR</b>  <b>SAUCE À LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</b> Alter : <b>PAUPIETTE AUX POISSONS SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</b> <b>PETITS POIS CE2</b>  <b>CAMEMBERT BIO</b> </p>	<p><b>SAUCISSE DE PORC CE2</b>  Alter : <b>SAUCISSE VÉGÉTALE</b> <b>LENTILLES BIO AU JUS</b>  <b>PONT L'ÉVÈQUE AOP</b> </p>	<p><b>CÉLERI RÉMOULADE</b> <b>FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC &amp; CITRON</b> </p>	<p><b>RISOTTO BUTTERNUT &amp; EMMENTAL</b></p>	<p><b>RÔTI DE DINDE FR</b>  <b>FAÇON BLANQUETTE</b> Alter : <b>QUENELLE NATURE FAÇON BLANQUETTE</b> <b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>  <b>COMTÉ AOP</b> </p>
<p><b>du lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026</b></p>				
<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</b> <b>CROZIFLETTE FAÇON SAVOYARDE</b> <b>SUISSE SUCRÉ</b>  <b>ORANGE BIO</b> </p>	<p><b>SALADE MEXICAINE</b> <b>RÔTI DE PORC LR</b>  AU JUS Alter : <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU THYM</b> <b>CHOU FLEUR CE2</b>  <b>PERSILLÉ</b></p>	<p><b>POTAGE DE LÉGUMES VERTS</b> <b>SAUTÉ DE DINDE FR</b>  <b>SAUCE PAPRIKA</b> Alter : <b>OMELETTE DU CHEF AU PAPRIKA</b> <b>SEMOLLE BIO</b>  <b>ST NECTAIRE AOP</b> </p>	<p><b>CHOU BLANC RÂPÉ &amp; VINAIGRETTE AU MIEL</b> <b>BOLOGNAISE AU BOEUF VBF</b>  Alter : <b>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</b>  <b>TORSADES BIO</b>  <b>EMMENTAL RAPÉ BIO</b>  <b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE</b> </p>	<p><b>PIZZA AU FROMAGE</b> <b>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC</b>  <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b> <b>YAOURT ARÔME RÉGIONAL</b> <b>KIWI BIO</b> </p>
<p><b>du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026</b></p>				
<p><b>MENU BIO VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>TABOULÉ (SEMOLLE BIO)</b>  <b>ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE CHAMPIGNONS</b> </p>	<p><b>CAROTTES BIO RAPÉES</b>  VINAIGRETTE AUX AGRUMES <b>BOULETTES AU BOEUF BIO</b>  SAUCE AUX OIGNONS Alter : <b>FALAFEL &amp; SAUCE AUX OIGNONS</b></p>	<p><b>MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE</b> <b>HAUT DE CUISE DE POULET FR</b>  AU JUS Alter : <b>QUENELLE SAUCE CRÈME</b></p>	<p><b>POTAGE DE POTIMARRON</b> <b>PAVÉ DE COLIN MSC</b>  HUILE &amp; CITRON VERT</p>	<p><b>REPAS A THÈME : DIRECTION LA SUISSE</b> <b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</b> <b>JAMBON BLANC LR &amp; CORNICHONS</b> Alter : <b>SAUCISSE VÉGÉTALE</b> <b>RÖSTIS</b> <b>FROMAGE FAÇON FONDUE</b> <b>CRÈME FAÇON MONT BLANC</b> </p>
<p><b>du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026</b></p>				
<p><b>CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</b> <b>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL A LA DIABLE</b>  Alter : <b>PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF A LA DIABLE</b> <b>SEMOLLE BIO</b>  <b>REGAL DES MOINES RÉGIONAL</b>  <b>KIWI BIO</b> </p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CORNICHONS</b> <b>FILET DE COLIN MSC</b>  SAUCE AU CUMIN</p>	<p><b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XÉRÈS</b> <b>DAHL DE LENTILLES CORAIL BIO</b> </p>	<p><b>SALADES D'ENDIVES &amp; NOIX VINAIGRETTE AU MIEL</b> <b>PAUPIETTE AU VEAU FR</b>  FAÇON CARBONADE FLAMANDE Alter : <b>PAUPIETTE AUX POISSONS SAUCE AUX EPICES</b> <b>PETITS POIS CE2</b> </p>	<p><b>CÉLERI RÉMOULADE</b> <b>PENNE BIO AUX POIS CHICHES BIO ET CURCUMA</b> </p>
<p><b>du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026</b></p>				
<p><b>Dessert cuisiné par nos chefs</b> </p>	<p><b>Produit Labelisé</b> </p>	<p><b>Produit BIO</b> </p>	<p><b>Produit régional</b> </p>	<p><b>Pêche durable</b> </p>