



MENUS - Janvier 2026

5 ième composants

Semaine 02

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Salade de taboulé à l'oriental	1	Salade de betteraves persillées		Salade d'endive à la crème		Falafel à la menthe		Crème de poireaux /pdt ou crudités
	Poissonnette panée sauce fish	10	Aiguillette de volaille sauce suprême		Sauté de porc marengo		Couscous végétarien		Bœuf bourguignon
	Poêlée campagnarde		Purée / haricots verts		Polenta		Légumes / semoule		Pâtes au basilic
	Kiri à la crème		Tomme grise	1	Yaourt nature sucré	1	Chaussée aux moines		Livarot AOP
	Yaourt brassé à la pêche mixée		Galette des Rois		Salade de fruits		Crème dessert Bio vanille	1	Orange
Menu végétarien	Pané de blé épinard et fromage	5	Aiguillette de blé	6	Risotto petits pois, champignons et oeuf dur	7	Idem menu standard	8	Tortellini pomodoro mozzarella Bio

Semaine 03

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Salade de concombres au fromage blanc		Salade coleslaw		Accras de morue sur salade verte et carottes		Potage de légumes ou crudités		Salade de maïs persillés
	Cordon bleu végétal sauce ketchup		Blanquette de la mer	10	Colombo de poulet		Boulettes de bœuf de la ferme à la milanaise	1	Rôti de porc sauce charcutière
	Pommes wedges aux épices		Blé aux trois poivrons	1	Riz créole	1	Lentilles aux carottes fondues		Pommes vapeurs / brisure de chou-fleur
	Saint Paulin Bio	1	Fromage emballé		Yaourt brassé nature en vrac		Vache qui rit Bio		Brie
	Pomme		Fromage blanc sucré		Beignet d'ananas		Flan patissier		Yaourt brassé Bio framboise
Menu végétarien	Idem menu standard	12	Quenelle de semoule	13	Tomate farcie végétale	14	Falafel coriandre et menthe	15	Gratin de chou-fleur et oeuf dur

Semaine 04

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Salade piémontaise nature	1	Salade de chou à la bretonne		Pizza au fromage		Potage Dubarry ou crudités		Céleri rémoulade
	Escalope de dinde / citron		Dos de lieu crème de poireaux		Menu du Chef		Ravioles de la ferme aux épinards et fromage	1	Curry wurst sauce curry
	Trio de légumes		Poêlée bretonne		Produit laitier	1	Salade verte		Purée de carottes
	Six de savoie		Camembert		Compote de pomme en vrac		Orlan	5	Bûche du Pilat
	Crème dessert chocolat		Crêpe sucrée		Menu du chef		Yaourt aromatisé		Mandarine
Menu végétarien	Grillardin Italien	19	Galette petits légumes et emmental	20	Idem menu standard	21	Idem menu standard	22	Saucisse végétale

Semaine 05

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Salade de pois chiche à la Libanaise		Salade Savoyarde		Salade de carottes à l'orange		Potage de butternut ou crudités		Tomates cerises
	Blanc de dinde à la crème et champignons		Tartiflette végétarienne		Bouché à la reine / Croûte		Meunière de colin MSC Citron - aneth	10	Hamburger confectionné par les jeunes convives
	Poêlée de légumes et pommes de terre		Gratin Dauphinois		Pâtes au beurre		Pommes vapeurs / épinards persillés		Pain, steak haché, salade, oignon
	Rouy	1	Tomme blanche		Mini Babybel		Petit suisse sucré	1	Cheddar
	Fruit de saison		Tarte aux myrtille		Yaourt BIO	1	Flan nappé caramel		Glace ou autre dessert
Menu végétarien	Pané végétal au fromage	26	Idem menu standard	27	Bouchée quenelle et champignons	28	Omelette bio nature	29	Galette végétarienne
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable