



Menu janvier 2026

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
S1 05/01 Au 09/01/26	Betterave cuite vinaigrette Raviolis fromage râpé Petit suisse fruité Fruit bio	Chou fleur/emmental Escalope de dinde panée Carottes vapeur crémées Galettes des rois	Chou chinois Carbonara saumon/filet poisson blanc MSC Pâtes Fruit de saison	Salade/endive/noix Dahl de lentille corail Riz basmati Fromage a la coupe	Carottes râpées citron/cumin Émincé de bœuf au jus Pommes rissolées Dessert lacté bio
S2 12/01 Au 16/01/26	Œuf dur /salade verte Gratin de blettes/pomme de terre à la béchamel Dessert lacté bio	Macédoine de légumes/mayonnaise Émincé de dinde a la crème Coquillette au fromage râpé Fruit de saison	Quinoa bio au thon Saucisse grillée Panais/potimarron rôti Laitage bio	Velouté de brocolis Poisson MSC sauce crevettes Boulgour bio pilaf Fromage a la coupe	Salade piémontaise/mimolette Sauté de veau façon marengo Carotte vapeur Fruit de saison
S3 19/01 Au 23/01/26	Céleri cru vinaigrette Chili con carné Riz IGP Laitage bio	Cake salé chorizo/olives Poisson meunière Épinard a la crème Fruit de saison	Salade verte Pizza 3 fromages/sauce tomate Fruit de saison	Velouté champignons/céleri/ pomme de terre Haut cuisse poulet olives/citron Potimarron au four Flan pâtissier	Duo de chou rouge /vert Parmentier de poisson Pomme au four
S4 26/01 Au 30/01/26	Feuilleté fromage Poisson MSC colin lieu sauce citron Brocolis vapeur Fruits de saison	Duo salade verte/chou chinois Flan de légumes de saison sur pâte feuillettée Paris Brest	Sauté de mouton façon couscous Semoule bio Fromage Fruit de saison	MENU GREC : TZATZIKI D'HIVER MOUSSAKA AU BŒUF GALAKTOBOUREKO	Bouillon de volaille Haut de cuisse de poulet Pomme de terre/carottes Dessert lacté