



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)





DU 19 AU 23/01/26

LUN.

ESCALOPE DE DINDE  SAUCE BARBECUE
ORGE 
FROMAGE
FRUIT DE SAISON 

MAR.

MENU VÉGÉTARIEN

POTAGE CHOU-FLEUR  ET POMMES DE TERRE
ET FROMAGE FONDU
OMELETTE SAUCE BASQUAISE 
MACARONI SEMI-COMPLÈTE + EMMENTAL 
YAOURT NATURE ET SUCRE 

MER

HOKI SAUCE AUX ÉPICES DOUCES
DUO DE CAROTTES ET RIZ 
POINTE DE BRIE
FRUIT DE SAISON 



JEU.

REPAS MONTAGNARD

SALADE VERTE 
CROZET LARDONS  REBLOCHON CANTAL 
FROMAGE BLANC 



VEN.


POTAGE DE CAROTTES POMMES DE TERRE 
RÔTI DE VEAU  JUS AUX HERBES
PETITS POIS MIJOTÉS
GÂTEAU AUX HARICOTS BLANCS ET POIRES

DU 26 AU 30/01/26

SAUTÉ DE BŒUF    AUX OLIVES
HARICOTS VERTS ET BLÉ 
FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON

CHOU ROUGE  ÉCHALOTE ET DÉS D'EMMENTAL
FILET DE LIMANDE SAUCE CRÈME À LA TOMATE
FUSILI ET EMMENTAL 
CRÈME DESSERT SAVEUR CARAMEL

SAUTÉ DE DINDE   SAUCE AIGRE DOUCE
BOULGOUR 
BLEU D'Auvergne 
FRUIT DE SAISON

MÂCHE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE
RÔTI DE PORC  AU JUS
BROCOLIS, ROMANESCO ET POMMES DE TERRE
CAKE AU YAOURT

MENU VÉGÉTARIEN

RIZ  ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON BOLOGNAISE
COULOMMIERS 
FRUIT DE SAISON

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

