

MENU DU MOIS JANVIER 2026

LUNDI 05 JANVIER	LUNDI 12 JANVIER	LUNDI 19 JANVIER
SOUPE A LOIGNON CORDON BLEU DE DINDE MELANGE PETITS POIS / CAROTTES SAMOS CREME DESSERT VANILLE	BOUILLON DE POULE / VERMICELLE SAUTE DE DINDE POELEE DE LEGUMES BIO (haricots plats, brocolis, carottes) COMTE BANANE	SOUPE DE LEGUMES (ptt, poireaux, carottes) BOULETTES DE BŒUF SAUCE PROVENCALE SEMOULE BIO CAMENBERT YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNE
MARDI 06 JANVIER MENU VEGETARIEN	MARDI 13 JANVIER	MARDI 20 JANVIER
FEUILLETE FROMAGE HACHIS PARMENTIER VEGETALE SALADE VERTE COMPOTE DE POMME CLEMENTINE	SALADE VERTE AUX CERNEAUX DE NOIX TARTIFLETTE GATEAU BASQUE	ŒUF MAYONNAISE ECHINE DE PORC BROCOLIS GOUDA YAOURT AROMATISE AUX FRUITS
JEUDI 08 JANVIER MENU DES ROIS	JEUDI 15 JANVIER MENU VEGETARIEN	JEUDI 22 JANVIER MENU VEGETARIEN
SALADE VERTE, OIGNONS FRITS, CROUTONS FILET DE COLIN SAUCE CHORIZO SEMOULE CREME ANGLAISE BRIOCHE DES ROIS	CONCOMBRE AUX GRAINES DE SESANNE SPAGUETTI SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	CAROTTES RAPEES A LA CREME DE FRAMBOISE CANNELONIS AUX LEGUMES TOMME DE SAVOIE GALETTE FRANGIPANE
VENDREDI 09 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
ŒUF MAYONNAISE PALERON DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE HARICOTS VERTS BIO YAOURT AU SUCRE DE CANNE POIRE	SALADE DE RIZ (surimi, maïs, tomates) BEIGNETS DE CALAMARS MOUSSELINE DE COURGETTES PETITS SUISSES BIO	JAMBON BLANC / BEURRE DOS DE CABILLAUD AUX CAPRES POMME VAPEUR PERSILLEE TARTARE QUARTIERS D'ORANGES



LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON

LE PRINCIPAL :

MR BOURGOIN

