

MENU DU MOIS DE JANVIER 2026 (Adulte / Adolescent)

LUNDI	29/12	MARDI	30/12	MERCREDI	31/12	JEUDI	01/01	VENDREDI	02/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE RAPE MAISON		SALADE COLESLAW BIO				MACEDOINE MAYONNAISE BIO		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	
HAUT DE CUISSE POULET GRILLE BIO		BOULETTE PANEE DE BLE A LA THAI SAUCE TOMATE				EMINCE DE VEAU POELE		DOS DE COLIN SCE BAHIANAISE	
CAROTTES VICHY CE2		PUREE AUX 3 LEGUMES ET PDT				RIZ PILAF BIO		BROCOLIS	
FRUIT DE SAISON		FLAN AU CHOCOLAT				FRUIT DE SAISON BIO		SEMOUTE AU LAIT MAISON	
LUNDI	05/01	MARDI	06/01	MERCREDI	07/01	JEUDI	08/01	VENDREDI	09/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CHOU BLANC A LA VINAIGRETTE		CRUDITES DE SAISON				CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE		CRUDITES DE SAISON	
CURRY DE LEGUMES A L'INDIENNE		PAUPIETTE DE BOEUF A LA FORESTIERE				HAUT DE CUISSE DE POULET CE2 AMERICAINE		SPAGHETTIS BIO AUX FRUITS DE MER	
SALADE BIO		HARICOT BEURRE AU BEURRE				MELANGE AUX 3 CEREALES		FRUIT DE SAISON BIO	
GALETTE ROIS FRANGIPANE		RIZ AU LAIT NATURE BIO				FLAN VANILLE NAPPE AU CARAMEL BIO			
LUNDI	12/01	MARDI	13/01	MERCREDI	14/01	JEUDI	15/01	VENDREDI	16/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROMAGE BIO NATURA		BETTERAVES BIO				SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE		BOUCHEE CAMEMBERT SALADE PDT	
SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE LABEL ROUGE		LASAGNES 3 FROMAGES				BOEUF EMINCE SAUCE BARBECUE		DOS DE COLIN BONNE FEMME	
SEMOULE BIO		FECULENT DU JOUR				POMMES DE TERRE VAPEUR MAISON		PUREE POTIRON CE2 ET PUREE FLOCON	
SALADE DE FRUITS DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO				LIEGEOS AU CHOCOLAT BIO		FRUIT DE SAISON BIO	
LUNDI	19/01	MARDI	20/01	MERCREDI	21/01	JEUDI	22/01	VENDREDI	23/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BROCOLIS A LA SAUCE SALADE		SALADE VERTE BIO AU THON				CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO		SALADE DE CHOUX ROUGE ET BLANC	
HACHIS PARMENTIER		GRILLADE ECHINE PORC LR				OMELETTE A LA CIBOULETTE BIO		PAVE DE HOKI SCE AUX HERBES	
SALADE BATAVIA		NAVETS CONFITS				RATATOUILLE		EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICORNFANCE	
YAOURT VANILLE AU LAIT ENTIER BIO		ECLAIR VANILLE				FLAN PATISSIER		CREME AU CHOCOLAT BIO BISCUIT	
LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
PENNE BIO CHOU ROUGE EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				MACEDOINE CE2 REMOULADE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		SAUMON SAUCE CITRON	
POELEE CHAMPETRE		ECRASE PDT				RIZ BASMATI BIO		FONDUE DE POIREAUX	
FRUIT DE SAISON BIO		PETIT BIO AUX FRUITS				FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE POMME BOUDOIR	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU DU MOIS DE JANVIER 2026 (Maternelle)

LUNDI	29/12	MARDI	30/12	MERCREDI	31/12	JEUDI	01/01	VENDREDI	02/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE RAPE MAISON		SALADE COLESLAW BIO				MACEDOINE MAYONNAISE BIO		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	
HAUT DE CUISSE POULET GRILLE BIO		BOULETTE PANEE DE BLE A LA THAI SAUCE TOMATE				EMINCE DE VEAU POELE		DOS DE COLIN SCE BAHIANAISE	
CAROTTES VICHY CE2		PUREE AUX 3 LEGUMES ET PDT				RIZ PILAF BIO		BROCOLIS	
FRUIT DE SAISON		FLAN AU CHOCOLAT				FRUIT DE SAISON BIO		SEMOUTE AU LAIT MAISON	
LUNDI	05/01	MARDI	06/01	MERCREDI	07/01	JEUDI	08/01	VENDREDI	09/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CHOU BLANC A LA VINAIGRETTE		CRUDITES DE SAISON				CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE		CRUDITES DE SAISON	
CURRY DE LEGUMES A L'INDIENNE		PAUPIETTE DE BOEUF A LA FORESTIERE				HAUT DE CUISSE DE POULET CE2 AMERICAINE		SPAGHETTIS BIO AUX FRUITS DE MER	
SALADE BIO		HARICOT BEURRE AU BEURRE				MELANGE AUX 3 CEREALES			
GALETTE ROIS FRANGIPANE		RIZ AU LAIT NATURE BIO				FLAN VANILLE NAPPE AU CARAMEL BIO		FRUIT DE SAISON BIO	
LUNDI	12/01	MARDI	13/01	MERCREDI	14/01	JEUDI	15/01	VENDREDI	16/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA		BETTERAVES BIO				SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE		BOUCHEE CAMEMBERT SALADE PDT	
SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE LABEL ROUGE		LASAGNES 3 FROMAGES				BOEUF EMINCE SAUCE BARBECUE		DOS DE COLIN BONNE FEMME	
SEMOULE BIO		FECULENT DU JOUR				POMMES DE TERRE VAPEUR MAISON		PUREE POTIRON CE2 ET PUREE FLOCON	
SALADE DE FRUITS DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO				LIEGEOS AU CHOCOLAT BIO		FRUIT DE SAISON BIO	
LUNDI	19/01	MARDI	20/01	MERCREDI	21/01	JEUDI	22/01	VENDREDI	23/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BROCOLIS A LA SAUCE SALADE		SALADE VERTE BIO AU THON				CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO		SALADE DE CHOUX ROUGE ET BLANC	
HACHIS PARMENTIER		GRILLADE ECHINE PORC LR				OMELETTE A LA CIBOULETTE BIO		PAVE DE HOKI SCE AUX HERBES	
SALADE BATAVIA		NAVETS CONFITS				RATATOUILLE		EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICORFIANCE	
YAOURT VANILLE AU LAIT ENTIER BIO		ECLAIR VANILLE				FLAN PATISSIER		CREME AU CHOCOLAT BIO BISCUIT	
LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
PENNE BIO CHOU ROUGE EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				MACEDOINE CE2 REMOULADE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		SAUMON SAUCE CITRON	
POELEE CHAMPETRE		ECRASE PDT				RIZ BASMATI BIO		FONDUE DE POIREAUX	
FRUIT DE SAISON BIO		PETIT BIO AUX FRUITS				FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE POMME BOUDOIR	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU DU MOIS DE JANVIER 2026 ()Primaire

LUNDI	29/12	MARDI	30/12	MERCREDI	31/12	JEUDI	01/01	VENDREDI	02/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE RAPE MAISON		SALADE COLESLAW BIO				MACEDOINE MAYONNAISE BIO		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	
HAUT DE CUISSE POULET GRILLE BIO		BOULETTE PANEE DE BLE A LA THAI SAUCE TOMATE				EMINCE DE VEAU POELE		DOS DE COLIN SCE BAHIANAISE	
CAROTTES VICHY CE2		PUREE AUX 3 LEGUMES ET PDT				RIZ PILAF BIO		BROCOLIS	
FRUIT DE SAISON		FLAN AU CHOCOLAT				FRUIT DE SAISON BIO		SEMOUTE AU LAIT MAISON	
LUNDI	05/01	MARDI	06/01	MERCREDI	07/01	JEUDI	08/01	VENDREDI	09/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CHOU BLANC A LA VINAIGRETTE		CRUDITES DE SAISON				CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE		CRUDITES DE SAISON	
CURRY DE LEGUMES A L'INDIENNE		PAUPIETTE DE BOEUF A LA FORESTIERE				HAUT DE CUISSE DE POULET CE2 AMERICAINE		SPAGHETTIS BIO AUX FRUITS DE MER	
SALADE BIO		HARICOT BEURRE AU BEURRE				MELANGE AUX 3 CEREALES		FRUIT DE SAISON BIO	
GALETTE ROIS FRANGIPANE		RIZ AU LAIT NATURE BIO				FLAN VANILLE NAPPE AU CARAMEL BIO			
LUNDI	12/01	MARDI	13/01	MERCREDI	14/01	JEUDI	15/01	VENDREDI	16/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROMAGE BIO NATURA		BETTERAVES BIO				SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE		BOUCHEE CAMEMBERT SALADE PDT	
SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE LABEL ROUGE		LASAGNES 3 FROMAGES				BOEUF EMINCE SAUCE BARBECUE		DOS DE COLIN BONNE FEMME	
SEMOULE BIO		FECULENT DU JOUR				POMMES DE TERRE VAPEUR MAISON		PUREE POTIRON CE2 ET PUREE FLOCON	
SALADE DE FRUITS DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO				LIEGEOS AU CHOCOLAT BIO		FRUIT DE SAISON BIO	
LUNDI	19/01	MARDI	20/01	MERCREDI	21/01	JEUDI	22/01	VENDREDI	23/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BROCOLIS A LA SAUCE SALADE		SALADE VERTE BIO AU THON				CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO		SALADE DE CHOUX ROUGE ET BLANC	
HACHIS PARMENTIER		GRILLADE ECHINE PORC LR				OMELETTE A LA CIBOULETTE BIO		PAVE DE HOKI SCE AUX HERBES	
SALADE BATAVIA		NAVETS CONFITS				RATATOUILLE		EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICORNFANCE	
YAOURT VANILLE AU LAIT ENTIER BIO		ECLAIR VANILLE				FLAN PATISSIER		CREME AU CHOCOLAT BIO BISCUIT	
LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
PENNE BIO CHOU ROUGE EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				MACEDOINE CE2 REMOULADE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		SAUMON SAUCE CITRON	
POELEE CHAMPETRE		ECRASE PDT				RIZ BASMATI BIO		FONDUE DE POIREAUX	
FRUIT DE SAISON BIO		PETIT BIO AUX FRUITS				FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE POMME BOUDOIR	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *