

# Menus du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
<p><b>Pizza</b></p> <p><b>Emincé de porc</b></p> <p><b>Beignets de brocolis</b> </p> <p><b>Yaourt</b></p>	<p><b>Flan de carottes</b></p> <p><b>Boules de bœuf</b></p> <p><b>Semoule</b> </p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p> <b>Taboulé</b> </p> <p><b>Poisson pané</b></p> <p><b>Gratin de poireaux</b> </p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>	<p> <b>Soupe de légumes</b> </p> <p><b>Pâtes au beurre</b> </p> <p><b>Compote</b></p> <p><b>Biscuit</b></p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.




Pêche durable

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Menus du 19 au 23 janvier 2026



Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<b>Pois chiches</b> <b>Escalope viennoise</b> <b>Gratin de brocolis</b>  <b>Fondant au chocolat</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Sauté de veau</b> <b>Pommes Dauphine</b> <b>Yaourt</b>	 <b>Salade de pâtes</b>  <b>Poisson sauce beurre blanc</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	 <b>Salade verte</b> <b>Riz cantonais</b> <b>Crème dessert</b>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).




Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Menus du 26 au 30 janvier 2026



Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Saucisson / Beurre Haut de poulet Gratin de chou-fleur Galette des rois	Feuilleté Poulet à l'orange Beignets de courgette Yaourt	Velouté de champignons Paëlla au poisson Fromage Fruit	 Salade verte Gnocchi à la tomate Fougasse du Gard



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.