

# Menus JANVIER 2026



LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	CENTRE DE LOISIRS MERCREDI 7 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
VELOUTÉ DE BUTTERNUT PÂTES AU THON  MIMOLETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ACCRAS DE MORUE RÔTI DE BŒUF À LA DIJONNAISE bio HARICOTS VERTS bio TOMME GRISE IGP ORANGE	PÂTE DE CAMPAGNE POIREAUX AU JAMBON  YAOURT NATURE SUCRE PÊCHE MELBA	CHÈVRE CHAUD FLAN DE BROCOLIS  GALETTE DES ROIS maison	COLESLAW SAUCISSES label rouge LENTILLES bio RONDELÉ POMMES bio
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
CHICON'THON CARBONADE FLAMANDE  MAROILLES AOP GAUFRES AU SUCRE	PIÉMONTAISE RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE bio POÊLÉE DE LÉGUMES CANTAL AOP SMOOTHIE	GOUGÈRES AU FROMAGE maison POISSON MEUNIÈRE HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC FRAMBOISES	POTAGE TOMATES VERMICELLE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AU CIDRE SEMOULE  CRUMBLE POIRE CHOCOLAT maison	CAROTTES RÂPÉES CROZIFLETTE VÉGÉTARIENNE  PETIT SUISSE CLÉMENTINES
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
SARDINES  BLANQUETTE DE DINDE  HARICOTS VERTS / CHAMPIGNONS YAOURT NATURE BANANE	BETTERAVES / FÊTA SPAGHETTIS BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES  PONT-L'ÉVÈQUE CRÈME GRAND-MÈRE VANILLE	TOAST AU CAMEMBERT RÔTI DE VEAU AB PETITS POIS / CAROTTES bio  ORANGE	COLESLAW  BURGER POTATOES  GLACE	POTAGE DE LEGUMES  POISSON SAUCE CURRY  GRATIN DE CHOU-FLEUR SAINT-NECTAIRE AOP CAROTTE CAKE
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
TABOULÉ maison BŒUF BOURGUIGNON bio CAROTTES bio BRIE bio LIEGEOS	ROSETTE CASSEOLETTE DE LA MER RIZ MIMOLETTE ANANAS	CONCOMBRES CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE BLANC bio CLÉMENTINES	TOAST DE MOUSSON PARMENTIER DE CANARD  OSSAU IRATY CROUSTADE AUX POMMES maison	SALADE DE PÂTES FLAN DU LOUP  CROQ'LAIT bio MOUSSE AU CHOCOLAT

Des modifications sont susceptibles d'être apportées selon les arrivages