

MENUS

DU MOIS DE JANVIER 2026

Validés par la Commission des menus

**DU 5 AU 9
JANV.**

**DU 12 AU 16
JANV.**

**DU 19 AU 23
JANV.**

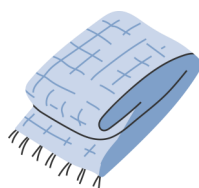
**DU 26 AU 30
JANV.**



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Rosette
Burger de veau
sauce poivre
Torti ¹³
Carottes
Babybel ⁷
Compote

Endives vinaigrette
et dés de fromage ^{7 10}
Escalope de dinde
sauce chasseur
Petits pois carottes ⁷
Cantal ⁷
Crème dessert Bio ⁷

Salade verte ¹⁰
Boule d'agneau
sauce tomato grill
Macaroni ¹
Comté ⁷
Flan à la vanille ⁷

Sardine à l'huile ⁴
Rissollette de veau
Poêlée de légumes Bio
Bresse bleu ⁷
Kiwi **

Salade verte ¹⁰
Rôti de porc au jus
Flageolets
Tomme
Yaourt au sucre
de canne Bio ⁷

Carottes râpées
maison ¹⁰
Bœuf bourguignon
Semoule ¹
Rondelé ⁷
Crêpe au sucre ^{13 7}

Pâté en croûte ¹
Haut de cuisse de poulet
Carottes
à la crème Bio ⁷
Petit suisse nature ⁷
Mandarine **

Salade verte ¹⁰
Chipolatas
Purée maison ⁷
Tartare ⁷
Coupelle arlequin

Potage maison
Langue de bœuf
sauce madère
Gratin de chou fleur ⁷
Coulommiers ⁷
Tarte maison ¹³

Maquereau
à la moutarde ^{4 10}
Grillade de porc
sauce roquefort
Pomme duchesse
Samos ⁷
Orange **

FERMÉ

Bouillon
Pot-au-feu
Pomme de terre/
Carottes/Navets/
Poireaux
Petits suisse aux fruits
Moelleux au chocolat
et crème anglaise ^{3 7}

Pizza maison ¹³
Aiguillettes de poulet
sauce champignons
Haricots verts
Bûche du Pilat ⁷
Clémentine **

Cervelas
Œuf dur
à la béchamel ^{3 7}
Epinards
Emmental ⁷
Galette des rois ^{13 7}

Céleri rémoulade ¹⁰
Burger de bœuf
Ferme de Saint-Denis
sauce échalote
Purée de butternut ⁷
Chèvre frais
Ferme de Crevant ⁷
/ Bûchette de chèvre ⁷
Crème renversée ⁷

Feuilleté au fromage ^{13 7}
Poisson pané ⁴
Choux de Bruxelles
Carré de Ligueil ⁷
Panna cotta ⁷

Betteraves vinaigrette ¹⁰
Poisson blanc ⁴
sauce crustacés
Riz
Kiri ⁷
Éclair ^{13 7}

Poireaux vinaigrette ¹⁰
Poisson meunière ⁴
Ratatouille
Semoule ¹
Brie ⁷
Pomme **

Salade piémontaise ¹⁰
Poisson blanc ⁴
sauce citron
Duo de courgettes
Saint-Morêt ⁷
Ile flottante ^{3 7}

Mortadelle
Paupiette de lapin
sauce marchand de vin
Riz
Fromage blanc ⁷
Clémentine **

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11