

MENUS

MOYENS/GRANDS

DU MOIS DE JANVIER 2026

Validés par la Commission des menus

**DU 5 AU 9
JANV.**

Burger de veau
sauce poivre
Torti¹³
Carottes
Babybel⁷
Compote

**DU 12 AU 16
JANV.**

Escalope de dinde
sauce chausseur
Petits pois carottes⁷
Cantal⁷
Fruit

**DU 19 AU 23
JANV.**

Boule d'agneau
sauce tomato grill
Macaroni¹
Comté⁷
Fruit

**DU 26 AU 30
JANV.**

Sardine à l'huile
Rissolette de veau
Poêlée de légumes Bio
Yaourt nature
Kiwi **

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Potage maison
Langue de bœuf
sauce madère
Gratin de chou fleur⁷
Coulommiers⁷
Fruit

Maquereau^{4 10}
à la moutarde
Grillade de porc
sauce roquefort
Pomme duchesse
Choux de Bruxelles
Samos⁷
Orange **

FERMÉ

Aiguillettes de poulet
sauce champignons
Haricots verts
Bûche du Pilat⁷
Clémentine **

Œuf dur
à la béchamel^{3 7}
Epinards
Fromage blanc
Fruit

Burger de bœuf
Ferme de Saint-Denis
sauce échalote
Purée de butternut⁷
/ Pomme de terre
Yaourt nature
Fruit

Betteraves
vinaigrette¹⁰
Poisson blanc⁴
sauce crustacés
Riz
Kiri⁷
Fruit

Poisson meunière⁴
Ratatouille
Riz
Brie⁷
Pomme **

Poisson blanc⁴
sauce citron
Duo de courgettes
Saint-Morêt⁷
Fruit

Paupiette de lapin
sauce marchand de vin
Riz
Haricots verts
Fromage blanc
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