

MENUS

MOYENS/GRANDS

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

Burger de veau
sauce poivre
Torti ¹³
Carottes
Babybel ⁷
Compote

Escalope de dinde
sauce chasseur
Petits pois carottes ⁷
Cantal ⁷
Fruit

Boule d'agneau
sauce tomato grill
Macaroni ¹
Comté ⁷
Fruit

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



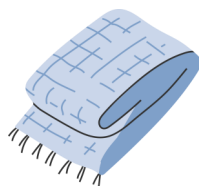
MARDI

Rôti de porc au jus
Flageolets
Yaourt au sucre
de canne Bio ⁷
Fruit **

Carottes râpées
maison ¹⁰
Bœuf bourguignon
Semoule ¹
Yaourt nature
Fruit

Haut de cuisse
de poulet
Carottes
à la crème Bio ⁷
Petit suisse nature
Mandarine **

Chipolatas
Purée maison ⁷
Petits pois
Tartare ⁷
Compote



MERCREDI

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

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

FERMÉ

Pot-au-feu
Pomme de terre/
Carottes/Navets/
Poireaux
Petits suisse
aux fruits
Fruit



JEUDI

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

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

Burger de bœuf
Ferme de Saint-Denis
sauce échalote
Purée de butternut ⁷/
Pomme de terre
Yaourt nature
Fruit

Poisson pané ⁴
Choux de Bruxelles
Carré de Ligueil ⁷
Fruit



VENDREDI

Betteraves
vinaigrette ¹⁰
Poisson blanc ⁴
sauce crustacés
Riz
Kiri ⁷
Fruit

Poisson meunière ⁴
Ratatouille
Riz
Brie ⁷
Pomme **

Poisson blanc ⁴
sauce citron
Duo de courgettes
Saint-Morêt ⁷
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