




MOIS DE JANVIER 2026

Semaine du 05/01 au 09/01


	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
5	Soupe de légumes à la crème	Beignet de poissons	Coquillettes au beurre	Crème dessert vanille	
6	Oeuf dur à la mayonnaise	Croustillant au fromage bio	Carottes poêlées	Galette des rois	
7	Crudités	Steak haché	Haricots verts vapeur	Compote de pommes	
8	Salade d'endives	Emincée de poulet aigre douce	Riz	Tarte flan vanille cookies	
9	Feuilleté aux légumes	Saucisse de Toulouse	Haricots lingots	Clémentine	Fromage bio 

Semaine du 12/01 au 16/01


	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
12	Soupe de choux-fleurs et champignons	Pennes aux légumes		Mousse au chocolat	
13	Coleslaw	Cheese burger	Frites	Yaourt nature  bio	
14	Crudités	Raviolis gratinés		Compote	
15	Salade de riz composée	Escalope de volaille à la crème	Haricots beurre vapeur	Fruit	Fromage bio 
16	Velouté de poireaux	Saucisse fumée	Lentilles	Fromage blanc et confiture	



Semaine du 19/01 au 23/01

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
19	Soupe de lentilles	Nuggets de poulet sauce ketchup	Potatoes	Yaourt nature  bio	
20	Haricots verts en vinaigrette Rosette	Lasagnes de bœuf		Clémentine	
21	Crudités	Pennes à la carbonara		Compote	
22	Rosette	Dos de colin crème ciboulette	Petits pois carottes	Crème vanille	
23	Soupe de légumes	Tortillas oignons rouges et poivrons	Brocolis	Beignet au chocolat	

Semaine du 26/01 au 30/01

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
26	Soupe de légumes	Dos de colin au curry	Riz aux oignons	Flan au caramel	
27	Salade verte	Tartiflette		Fruits de saison	Fromage bio 
28	Friand au fromage	Omelette	Duo de haricots vapeur	Compote	
29	Salade du chef	Tortellinis au bœuf sauce tomates		Beignet aux pommes	
30	Velouté de pois cassés	Rôti de dinde sauce forestière	Poêlée de légumes	Yaourt aux fruits	

