

Menus janvier 2026

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
5 au 9 janvier	Céleri râpé Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale Camembert Bio 🍀 Pomme Bio 🍎	Salade iceberg Vinaigrette au xérès Chili con carne au riz Bio (sv : Chili sin carne au riz Bio) Yaourt Bio nature 🍀 Poire	Œuf dur Sauce mayonnaise Riz Bio, champignons et emmental façon risotto Suisse fruité Crème dessert vanille HVE	Betteraves Vinaigrette Gratin de coquillettes Bio aux dés de jambon (sv : Gratin de coquillettes Bio, potiron et cheddar) Saint Môret Bio 🍀 Kiwi Bio 🍎
12 au 16 janvier	Salade iceberg Vinaigrette Croiflette au fromage Suisse sucré Orange Bio 🍊	Salade de pommes de terre, maïs Vinaigrette Filet de saumon MSC Sauce à l'oseille Chou-fleur CE2 persillé Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait	Chou blanc râpé Vinaigrette au sésame Bolognaise de bœuf 🇫 (sv : Bolognaise au thon) Fusilli Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme Bio mangue	Cake du chef emmental et mimolette Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫 Sauce au jus (sv : Omelette nature) Épinards à la Béchamel Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Galette des rois
19 au 23 janvier	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Emincé de cuisse de poulet 🇫 sauce champignons (sv : Émincé végétal pois Bio sauce champignons) Brocolis BIO à l'ail Tomme noire IGP 🍀 Pomme Bio 🍎	Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes Quenelle nature Sauce tomate Haricots verts Bio persillés Le rond HVE de la ferme des Ayguees Flan nappé caramel	Betteraves Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC Sauce curcuma Riz de camargue IGP créole Yaourt Bio nature 🍀 Orange Bio 🍊	Salade iceberg Vinaigrette balsamique Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette (sv : Saucisse végétale-façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette (cossette) Pavés Bâlois
26 au 30 janvier	Chou rouge râpé Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc 🇫 Sauce diable (sv : carottes/pois chiches Bio l'Orientale) Semoule Bio Cantal AOP 🍀 Crème dessert chocolat ferme Ayguées	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons Vinaigrette Filet de lieu noir MSC Sauce au cumin Carottes Ce2 Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees Poire	Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards Rôti de dinde 🇫 Sauce aux épices (sv : Œufs durs Sauce Béchamel) Petits pois CE2 Suisse fruité Kiwi Bio 🍎	Salade iceberg Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Gouda Bio 🍀 Compote fraîche pomme Bio ananas

Légendes :  Bio  Produits labellisés

 Régions

 Plat signature

 Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

