



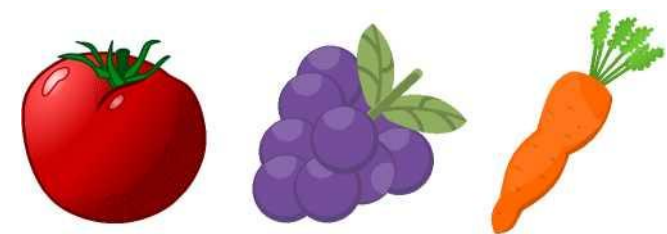
MENU JANVIER

2026



Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
congé	Journée pédagogique		Potage aux poireaux (céleri) Raviolis maison à la ricotta et aux épinards (gluten de blé, œuf, lait), coulis de tomate* Galette de rois*(gluten de blé, œuf, lait, amande)	Potage aux brocolis Calamars Panko (gluten de blé, soja, mollusques), salade mixte*, pommes de terre au four, sauce tartare (œuf, moutarde) Fruit*
Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Macédoine de légumes nature (carottes, petits pois, flageolets, navets) Flageolets nature Mélange quinoa–blé (gluten) Pois chiches nature Salade de maïs avec carottes, cornichons, huile de colza, radis et jus de citron Fruit*	Salade de choux carotte Mijoté de porc à l’ancienne (gluten orge, moutarde, céleri, soja) Semoule (gluten de blé) Laitage* (lait)	Salade mixte, vinaigrette (œuf, moutarde) Tikka massala veggie (gluten de blé, soja) Pépinettes (gluten de blé, œuf) Fruit *	Potage aux légumes (céleri) Chipolata, jus de viande (gluten), compote de pomme, purée de pomme de terre au céleri rave (lait, celeri) Fruit*	Potage aux lentilles Sauté de veau, jus de viande (gluten de blé), chou-fleur*, pommes de terre vapeur Dessert lacté (lait)

* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable



MENU JANVIER

2026



Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<p>Potage de saison (céleri)</p> <p>Filet de poulet, jus de volaille (gluten de blé), carottes* au thym (lait), cœur de blé (gluten de blé)</p> <p>Laitage* (lait)</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Tacos, effiloché de porc (soja, céleri, moutarde), sauce mexicana, légumes, tortillas, cheddar et Emmental (lait)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Potage aux pois cassés (céleri)</p> <p>Riz sauté au bœuf sauce aigre douce (Soja)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Potage Minestrone (céleri)</p> <p>Quiche aux légumes* (gluten de blé, œuf, lait), salade mixte*, vinaigrette (œuf, moutarde)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Velouté de champignons (soja)</p> <p>Calamar Panko (gluten, soja, mollusque), purée de pommes de terre aux brocolis (lait)</p> <p>Fruit*</p>
Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
<p>Potage au cerfeuil (céleri)</p> <p>Pâtes maison à la bolognaise de bœuf et veau (gluten de blé, œuf), fromage râpé (lait)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade de chou blanc et raisins secs</p> <p>Bœuf sauté aux légumes (soja), purée de patates douces (lait)</p> <p>Biscuit* (gluten de blé, œuf, lait)</p>	<p>Potage aux légumes (céleri)</p> <p>Saucisses au fromage (lait), salade Bulgare (lait), baguettes (gluten), Ketchup</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade (moutarde)</p> <p>Nuggets de poulet (gluten de blé, œuf, moutarde), courgettes tomates, riz basmati*</p> <p>Laitage* (lait)</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Chili végétarien de lentilles (soja, céleri), fromage râpé et yaourt (lait), pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit*</p>

* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable