



JANVIER 2026
BONNE ANNEE !



S E M A I N E 2	lundi 5 janvier 2026		mardi 6 janvier 2026		mercredi 7 janvier 2026		jeudi 8 janvier 2026		vendredi 9 janvier 2026	
	Potage de légumes		Carottes râpées		Betteraves		Potage de saison		Choux rouge	
	Poisson du jour msc		Sauté de volaille curcuma		Aiguillette de poulet mariné		Steak		Couscous végétarien	
	Gnocchis		Blé		Galette boulgour		Haricots verts			
	Salade de fruits		Fromage blanc muesli avoine		Yaourt		Compote de pommes		Pâtisserie	
Petit pain bio		Petit pain bio		Petit pain label		Petit pain bio		Petit pain bio		
S E M A I N E 3	lundi 12 janvier 2026		mardi 13 janvier 2026		mercredi 14 janvier 2026		jeudi 15 janvier 2026		vendredi 16 janvier 2026	
	Potage de saison		Salade mais		Potage de légumes		Betteraves		Potage de saison	
	Saucisse		Poisson du jour msc		Émincé de dinde kebab		Ravioli		Pilon de poulet	
	Lentilles		Coquillettes		Poêlée sarladaise		salade verte		Quenelles	
	Compote de pêches		Bananes		Crème brûlée		Yaourt + confiture fraise		Purée de poires	
Petit pain bio		Petit pain bio		Petit pain label		Petit pain bio		Petit pain bio		
S E M A I N E 4	lundi 19 janvier 2026		mardi 20 janvier 2026		mercredi 21 janvier 2026		jeudi 22 janvier 2026		vendredi 23 janvier 2026	
	Carottes râpées		Potage de saison		Betteraves		Potage de saison		Radis noir râpé	
	Hachis parmentier		Cannelloni végétarien		Brochette de volaille		Poisson du jour msc		Sauté de volaille tomate	
	Fromage		salade verte		Quartier de patate douce		Pennes		Riz	
	Salade de fruits		Yaourt + sucre roux		Pâtisserie		compote abricots		Fruit de saison	
Petit pain bio		Petit pain bio		Petit pain label		Petit pain bio		Petit pain bio		
*Biologique/label		*Biologiques et locale		Produit issu du commerce équitable		*produit bruts ou peu transformés fait maison		*non bio		
								Végétarien		

Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou local d’origine France ou d’origine France.
Le poisson de la criée est issu d’une pêche durable et de saison.
Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.