



ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS JANVIER 2026



	Lundi LE JOUR DU Végé	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 5 au 9 Janvier 2026	Friand au fromage Boulgour façon Houmous Camembert Liégeois au chocolat	Salade de haricots verts vinaigrette Brandade de poisson Fromage blanc nature Fruit	Taboulé Sauté de veau sauce Lyonnaise Gratin de potiron Yaourt nature Fruit	Carottes râpées vinaigrette au persil Bolognaise de Bœuf Pâtes tortis & fromage râpé Emmental Brioche des Rois	Salade Anglaise vinaigrette Terroir Steak de colin sauce Paëlla Riz façon paëlla Petit suisse nature Compote de pommes
			Goûter : Jus Multifruits Galette frangipane		LE JOUR DU Végé
Semaine 12 au 16 Janvier 2026	Crêpe au fromage Emincé de poulet sauce Normande Semoule Brie Fruit	Salade de betteraves vinaigrette Colin poêlé Gratin de chou-fleur Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat	Salade de tortis à la Catalane Cordon bleu Carottes Vichy Pavé 1/2 sel Fruit	LA SAVOIE Salade verte & dès d'emmental et ses croûtons vinaigrette au miel Crozets aux lardons Crozets sauce fromagère Tarte à la Myrtilles	Potage de potimarron Riz façon chili Fromage blanc nature Compote de fraises
			Goûter : Lait nature Tablette de chocolat & pain		
Semaine 19 au 23 Janvier 2026	Salade de coquillettes à la Parisienne Filet de limande meunière Gratin de brocolis Yaourt nature Fruit	Pizza aux fromages Sauté de bœuf Bourguignon Purée de pommes de terre Edam Fruit	Potage de légumes Emincé de dinde au curry Petits pois & carottes Comté AOP Compote de pommes cannelle	LE JOUR DU Végé Carottes râpées vinaigrette Terroir Tortellini pomodoro mozza à la tomate et fromage râpé Petit moulé nature Cake sportif	Saucisson sec Roulade de volaille Couscous aux boulettes de bœuf Fromage blanc nature Fruit
			Goûter : Fruit Confiture et pain		
Semaine 26 au 30 Janvier 2026	Salade Iceberg & croûtons vinaigrette Lasagnes Fraidou Compote de pommes & miel	Salade de riz à la Parisienne Pavé de merlu sauce citron Gratin Crécy Yaourt nature Fruit	Trio de crudités vinaigrette à l'échalote Saucisse de volaille au jus Lentilles Tomme noire Crème dessert au chocolat	Potage de poireaux Jambon de Poulet Purée de patates douces Croc lait Cake au chocolat	LE JOUR DU Végé Salade Coleslaw Gâteau d'oeufs sauce tomate Jardinière de légumes Cantal AOC Fruit
			Goûter : Barre Bretonne Fruit		

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingédient principal bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC

VIANDE D'ORIGINE FRANCE



ECOLES MATERNELLES

MENUS JANVIER 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 5 au 9 Janvier 2026	LE JOUR DU VÉGÉ Friand au fromage Boulgour façon Houmous Liégeois au chocolat	chef Brandade de poisson Fromage blanc nature Fruit	chef Sauté de veau sauce Lyonnaise Gratin de potiron Yaourt nature	Taboulé chef Pâtes tortis & fromage râpé Brioche des Rois	Carottes râpées vinaigrette au persil Bolognaise de Bœuf Steak de colin sauce Paëlla Riz façon paëlla Compote de pommes
			Goûter : Jus Multifruits Galette frangipane		LE JOUR DU VÉGÉ
Semaine 12 au 16 Janvier 2026	Crêpe au fromage chef Emincé de poulet sauce Normande Semoule Fruit	chef Colin poêlé Gratin de chou-fleur Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat	chef Salade de tortis à la Catalane Cordon bleu Carottes Vichy Fruit	LA SAVOIE Salade verte & dès d'emmental et ses croutons vinaigrette au miel Crozets aux lardons Crozets sauce fromagère Tarte à la Myrtilles	chef Potage de potimarron chef Riz façon chili Compote de fraises
			Goûter : Lait nature Tablette de chocolat & pain		
Semaine 19 au 23 Janvier 2026	chef Salade de coquillettes à la Parisienne Filet de limande meunière chef Gratin de brocolis Yaourt nature	chef Pizza aux fromages chef Sauté de bœuf Bourguignon Purée de pommes de terre Fruit	chef Potage de légumes Emincé de dinde au curry Petits pois & carottes chef Compote de pommes cannelle	LE JOUR DU VÉGÉ Tortellini pomodoro mozza à la tomate et fromage râpé Petit moulé nature chef Cake sportif	Saucisson sec Roulade de volaille Couscous aux boulettes de bœuf Fruit
			Goûter : Fruit Confiture et pain		
Semaine 26 au 30 Janvier 2026	Salade Iceberg & croûtons vinaigrette Lasagnes chef Compote de pommes & miel	chef Pavé de merlu sauce citron chef Gratin Crécy Yaourt nature Fruit	Saucisse de volaille au jus Lentilles Tomme noire Crème dessert au chocolat	chef Potage de poireaux Jambon de Poulet Purée de patates douces chef Cake au chocolat	LE JOUR DU VÉGÉ Gâteau d'œufs sauce tomate Jardinière de légumes Cantal AOC Fruit
			Goûter : Barre Bretonne Fruit		

Recette maison

Innovation culinaire
Repas végétarien

Produits locaux

Ingrediente principal bio
Issu de notre l'équermerie

Label rouge

Poisson MSC
Viande d'origine France