

Restauration municipale Menus de Janvier 2026

| | semaine 02 | semaine 03 | semaine 04 | semaine 05 |
|-------|--|---|---|--|
| LUNDI | 05-janv Betteraves (10) Raviolis de bœuf sauce tomate (1-9) Camembert BIO (7) Compotes de pommes GOUTER APS : Pain au lait (1-3-7) – bâton chocolat | 12-janv Macédoine de légumes (3-10) Boulette de porc façon rougail Riz pilaf Emmental BIO (7) Poire | 19-janv Sans viande et sans poisson Salade arlequin (7-10) Pâtes Conchiglie 'Grain d'Epi' (1) aux lentilles corail (7) Crème dessert vanille BIO (7) | 26-janv Sans viande et sans poisson Nem de légumes (1-9) Omelette au fromage (3-7) Salade verte BIO (10) Banane |
| | 06-janv Carottes râpées et mimolette (7-10) Poisson meunière (1-4) Brocolis BIO Galette des rois (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – confiture | 13-janv Choux rouge et mimolette (7-10) Parmentier (7) effiloché pintade Pomme de terre et butternut BIO Petit pot crème façon tarte citron (7) | 20-janv Piémontaise (3-10) Blanquette de veau (7) Poêlée de légumes BIO Buche laitière (7) Clémentine | 27-janv Velouté de légumes (7) Gratin de pomme de terre BIO (7) et poisson frais (4) Ananas |
| | 07-janv Rillettes du Mans Escalope de porc Poêlée provençale BIO Tomme grise (7) Clémentine GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3) – lait (7) | 14-janv Salade BIO et toast de chèvre (1-7-10) Saucisse de bœuf Haricots verts BIO Galette des rois (1-3-7) | 21-janv Rillettes de sardines (4-7) Escalope de poulet BIO Epinards à la crème (7) Kiwi | 28-janv Carottes râpées (10) Croziflette (1-3-7) de Savoie Compote poire BIO |
| | 08-janv Concombre à la crème (7-10) Poulet rôti BIO Frites Fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7) | 15-janv Sans viande et sans poisson Salade Hollandaise (1-3-7-10) Pilaf de boulgour (1) aux petits légumes et boursin (7) Yaourt BIO 'La Ferme de la Futaie' (7) | 22-janv Concombre BIO au boursin (7-10) Cassoulet maison Compote de fraise | 29-janv Salade Marco Polo (1-2-4-10) Carré savoyard (7) Purée de carottes BIO (7) Yaourt à la pêche 'La laiterie de Flavie' (7) |
| | 09-janv Sans viande et sans poisson Velouté de courges (7) Blanquette de haricots blancs (7) et brunoise de carottes Saint Nectaire AOP (7) Pomme BIO GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (1-8) | 16-janv Coleslaw (3-10) Poisson frais (4-7) Gratin de choux fleur BIO (7) Gâteau aux pommes (1-3-7) GOÛTER APS : Pain (1) – beurre (7) - cacao (6-7) | 23-janv Chou blanc à la Vendéenne (7-10) Poisson frais (4-7) Purée de potiron (7) Millet au lait BIO (7) | 30-janv Betteraves et maïs vinaigrette (10) Emincé de volaille BIO (7) Haricot vert Petit fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) Cake au citron (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7) |

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Sous réserve des approvisionnements

Liste des 14 allergènes : 1 - Gluten, 2 - Crustacés, 3 - œufs, 4 - Poisson, 5 - Arachides, 6 - Soja, 7 - Lait, 8 - Fruits à coque, 9 - Céleri, 10 - Moutarde, 11 - Sésame, 12 - Sulfites, 13 - Lupin, 14 - Mollusques.

