

Restauration municipale Menus de Janvier 2026

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

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.

