



JANVIER 2026



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 05 janv au 11 janv	Velouté du soleil Nuggets de volaille Pâtes au fromage <i>compote</i>	Feuilleté au fromage Rôti de dindonneau Brocolis au jus <i>laitage</i>	 GALETTE DES ROIS Betteraves rouges vinaigrette Sauté de porc Gratin dauphinois galette	Terrine de campagne Dos de lieu sauce beurre citronné Julienne de légumes Pâtisserie
du 12 janv au 18 janv	Salade surimi-maïs Escalope de poulet Haricots verts <i>Crème dessert</i>	Concombre vinaigrette Jambon blanc Purée Fromage Fruit	Saucisson à l'ail Pintade rôtie Petit-pois cuisinés <i>Laitage</i>	Potage de légumes Poisson pané Pâtes à la tomate <i>compote</i>
Du 19 janv au 25 janv	Salade de pommes de terre et cervelas Rôti de porc Chou-fleur au jus <i>Crème dessert</i>	Salade dés de fromage et croûtons Blanquette de veau Riz <i>Laitage</i>	Velouté de légumes Bifteck Frites Fruit	Rillettes de porc Linguines aux crevettes Pâtisserie
Du 26 janv Au 01 fév	Carottes râpées Râble de lapin à la moutarde et crème Pâtes <i>laitage</i>	 Menu végétarien Velouté à la citrouille Quiche aux légumes Salade Fromage Compote	Salade piémontaise Cuisse de poulet Ratatouille Crème dessert	Rosette Filet de colin meunière Gratin de courgette pâtisserie
Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)			 Allergènes pouvant être contenus dans certains plats	

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO