

MOIS DE JANVIER 2026				
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Soupe de légumes Curry de pois chiches Riz créole Fruit/ Yaourt	Carottes râpées Tartiflette Avec ou sans viande Galettes des rois	Mâche aux croûtons Rôti de veau Haricots beurre Cake aux fruits	Tarte à la tomate Émincé de porc Compotée de chou vert Smoothie vitaminé	Bouillon aux vermicelles Saumon au soja Épinards à la crème Yaourt/Fruits
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Radis noir Jambon de dinde Gratin de macaronis Yaourt/Fruit	Velouté de potiron Saucisse de Toulouse Carottes en sifflet Semoule au lait	Salade d'endives Poisson pané Purée de pommes de terre Fruit/Fromage	Carottes râpées Dahl de lentilles Boulgour Biscuit crème anglaise	Rillettes de sardines Rôti de Porc Choux de Bruxelles Carrot cake
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Feuilleté aux champignons Colin bordelais Potiron rôti Fruit/Fromage	Salade verte Steak haché Frites Fromage blanc coulis de fruits	Salade de chou rouge Brandade de morue Salade Tarte poire chocolat	Céleri rémoulade Sauté de dinde Riz Crème dessert	Potage aux poireaux Nuggets de blé Haricots verts Compote/Fromage
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Sticks de mozzarella Pizza 4 fromages Salade Pancakes	Piémontaise Boudin blanc Chou-fleur rôti au curry Gâteau aux pommes	Soupe au miso Tofu grillé au sésame Riz Crème dessert coco	Salade perles aux crevettes Rôti de bœuf Gratin de brocolis Cocktail de fruits/Fromage	Bricks aux fromages Filet de merlu Fondue de poireaux Flan pâtissier

Légende :

fruits et légumes crus

fruits et légumes cuits

plat protéiné

féculents

produits laitiers

repas sans viande

Dessert Maison

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Une alternative sans viande (poisson, œufs ou protéines végétales) est systématiquement proposée aux enfants lorsque le menu comporte de la viande.

Boulangier : SAS Laurent Bruguères

Viandes Françaises : Pro à pro

Fruits et légumes : les potagers du Midi

Les allergènes

