

MENUS JANVIER 2026
du lundi 5 au vendredi 30 janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
du lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS & VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE AU VEAU FR SAUCE À LA MOUTARDE A L'ANCIENNE </p> <p>Alter : PAUPIETTE AUX POISSONS SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>PETITS POIS CE2 </p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p>POMME BIO </p>	<p>CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE AU XÉRÈS </p> <p>SAUCISSE DE PORC CE2 </p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>LENTILLES BIO AU JUS </p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP </p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC & CITRON </p> <p>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX BÉCHAMEL</p> <p>VERRE DE LAIT BIO </p> <p>CAKE DU CHEF À L'ORANGE (FARINE BIO) </p>	<p>OEUF DUR & MAYONNAISE</p> <p>RISOTTO BUTTERNUT & EMMENTAL</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE </p> <p>RÔTI DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE </p> <p>Alter : QUENELLE NATURE FAÇON BLANQUETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS </p> <p>COMTÉ AOP </p> <p>GALETTE DES ROIS </p>
du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>CROZIFLETTE FAÇON SAVOYARDE</p> <p>SUISSE SUCRÉ </p> <p>ORANGE BIO </p>	<p>SALADE MEXICAINE</p> <p>RÔTI DE PORC LR AU JUS </p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE AU THYM </p> <p>CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ </p> <p>SAINT MORET BIO </p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES VERTS</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE PAPRIKA </p> <p>Alter : OMELETTE DU CHEF AU PAPRIKA</p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>ST NECTAIRE AOP </p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>CHOU BLANC RÂPÉ & VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>BOLOGNAISE AU BOEUF VBF </p> <p>Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO </p> <p>TORSADES BIO </p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO </p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO MANGUE </p>	<p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC </p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL </p> <p>KIWI BIO </p>
du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026	<p>MENU BIO VÉGÉTARIEN</p> <p>TABOULÉ (SEMOULE BIO) </p> <p>ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE CHAMPIGNONS </p> <p>BROCOLIS BIO </p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p>POMME BIO </p>	<p>CAROTTES BIO RAPÉES & VINAIGRETTE AUX AGRUMES </p> <p>BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AUX OIGNONS </p> <p>Alter : FALAFEL & SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>POËLÉE DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO </p>	<p>MÉLANGE DE COQUILLETES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET FR AU JUS </p> <p>Alter : QUENELLE SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS BIO </p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>ORANGE BIO </p>	<p>MENU CARBONE MODÈRE </p> <p>POTAGE DE POTIMARRON</p> <p>PAVÉ DE COLIN MSC HUILE & CITRON VERT </p> <p>RIZ BIO CRÉOLE </p> <p>TOMME NOIRE IGP </p> <p>BANANE BIO </p>	<p>REPAS À THÈME : DIRECTION LA SUISSE</p> <p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BLANC LR & CORNICHONS </p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>RÖSTIS</p> <p>FROMAGE FAÇON FONDUE</p> <p>CRÈME FAÇON MONT BLANC </p>
du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026	<p>CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL A LA DIABLE </p> <p>Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF A LA DIABLE</p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>REGAL DES MOINES RÉGIONAL </p> <p>KIWI BIO </p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CORNICHONS</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN </p> <p>CAROTTES BIO </p> <p>TOMME NOIRE IGP </p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>DAHL DE LENTILLES CORAIL BIO </p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADES D'ENDIVES & NOIX VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>PAUPIETTE AU VEAU FR FAÇON CARBONADE FLAMANDE </p> <p>Alter : PAUPIETTE AUX POISSONS SAUCE AUX EPICES</p> <p>PETITS POIS CE2 </p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>BROOKIES (FARINE BIO) </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÈRE </p> <p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>PENNE BIO AUX POIS CHICHES BIO ET CURCUMA </p> <p>POINTE DE BRIE PÂTURAGES COMTOIS </p> <p>COMPOTE FRAÏCHE POMME BIO POIRE </p>

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable