

Menu de Janvier 2026



Semaine du nouvel an

LUNDI 5

Saumon fumé
Sauté de veau
Polenta
Tarte aux
pommes

MARDI 6

Salade d'avocats
Canard
Duo de légumes
Galette des rois
Verre de lait



JEUDI 8

Soupe
Reblochonade
aux poireaux
Fromage
Clémentine

VENDREDI 9

Coquille de
poissons
Poisson / Carottes
Fromage
Ananas

LUNDI 12

Salade d'endives
Lasagne au poulet
Chocolat liégeois



MARDI 13

Salade de pâtes
Omelette / Salade
Fromage
Salade de fruits

JEUDI 15

Salade au bacon
Poisson
Haricots verts
Fromage
Gâteau

VENDREDI 16

Soupe
Blanquette
Pâtes
Petit suisse
Compote

SAVEURS MONTAGNARDE

LUNDI 19

Cake
Blanquette
Endives
Salade de fruits

MARDI 20

Salade composée
Poisson / Purée
Fromage
Yaourt

JEUDI 22

Soupe
Potée aux choux
Fromage
Gâteau

VENDREDI 23

Carottes râpées
Croziflette
Clémentine



Les plats sont maison



Menu végétarien



Les produits sont bio, HVE, labellisé



Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les contraintes techniques. Les allergènes seront indiqués dans le réfectoire pour chaque menu.

Menus validés par la Diététicienne du Centre de Gestion