



Menu de Janvier 2026

Semaine du nouvel an

LUNDI 5

Saumon fumé
Sauté de veau
Polenta
Tarte aux pommes

LUNDI 12

Salade d'endives
Lasagne au poulet
Chocolat liégeois

MARDI 6

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

MARDI 13

Salade de pâtes
Omelette / Salade
Fromage
Salade de fruits

JEUDI 8

Soupe
Reblochonnade aux poireaux
Fromage
Clémentine

JEUDI 15

Salade au bacon
Poisson
Haricots verts
Fromage
Gâteau

VENDREDI 9

Coquille de poissons
Poisson / Carottes
Fromage
Ananas

VENDREDI 16

Soupe
Blanquette
Pâtes
Petit suisse
Compote

LUNDI 19

Cake
Blanquette
Endives
Salade de fruits

SAVEURS MONTAGNARDE

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, labelisés



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