

HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE)	PRODUIT BIO	PRODUIT LABEL ROUGE	PRODUIT AOP	POISSON MSC OU PMD
-------------------------------------	-------------	---------------------	-------------	--------------------

JANVIER 2026

SEMAINE DU LUNDI 05 AU VENDREDI 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5	6	7	8	9

Betterave vinaigrette  
Parmentier de canard  
Batavia vinaigrette  
**Fromage blanc nature et sucre**  
Fruit de saison

### REPAS VEGETARIEN

Potage au potiron  
Nuggets de blé et ketchup  
Haricots verts  
**Croclait**  
Fruit frais

Endives vinaigrette moutarde ancienne  
**Sauté de veau** sauce marengo  
Pomme vapeur persillées  
**Cantal**  
Compote de pommes

Salade laitue aux croûtons  
**Jambon Blanc**  
S/P : jambon de dinde  
Coquillettes semi-complète  
**Yaourt arôme vanille**  
Galette des rois

**Carottes râpées à l'orange**  
Poisson frais sauce Indienne  
Purée d'épinards  
**Coulommiers**  
Liégeois chocolat

SEMAINE DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JANVIER 2026

12	13	14	15	16
----	----	----	----	----

Taboulé  
**Poulet** sauce aux oignons  
Petits pois au jus  
Edam  
Fruit

### REPAS VEGETARIEN

Potage poireau pomme de terre  
Tortellinis farcis au fromage  
sauce crème à l'ail  
Petit fromage blanc aux fruits  
Fruit de saison

Salade coleslaw rouge  
(carotte, chou rouge)  
**Sauté de bœuf** sauce barbecue  
**Riz pilaf**  
Cantadou ail et fines herbes  
Mousse au chocolat

**Salade iceberg vinaigrette**  
Rôti de porc sauce moutarde  
S/P : rôti de dinde  
PdT quartiers avec peau  
**Yaourt nature et sucre**  
Beignet au chocolat

Poireau et maïs sauce ravigote  
**Filet de hoky** sauce crème  
Jardinière de légumes  
**Camembert**  
Fruit frais

SEMAINE DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JANVIER 2026

19	20	21	22	23
----	----	----	----	----

Mâche et radis rondelles vinaigrette  
Cordon bleu de volaille  
Purée de carottes  
Fromage frais tartare nature  
Fruit de saison

### REPAS VEGETARIEN

Potage de légumes d'hiver  
**Omelette nature**  
**Macaronis semi-complets**  
et julienne de légumes  
Brie  
Crème dessert vanille

Sardines au citron  
Rôti de veau aux herbes  
Haricots beurre à la tomate  
**Yaourt brassé et sucre**  
Barre bretonne et crème Anglaise

Batavia vinaigrette  
Tartiflette  
S/P : tartiflette à la volaille  
**Fromage blanc et sucre**  
Purée de pommes

Pâté de volaille cornichon  
Poisson frais à l'Orientale  
**Semoule**  
**Pont-l'Eveque**  
Fruit frais

SEMAINE DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 JANVIER 2026

26	27	28	29	30
----	----	----	----	----

Betterave rouge vinaigrette  
**Sauté de dinde** à l'Italienne  
Farfallas  
**Yaourt aromatisé framboise**  
Fruit frais

### REPAS VEGETARIEN

Potage à la tomate  
Chili sin carne  
Riz aux petits légumes  
Emmental  
Fruit de saison

Samoussas aux légumes  
Boulettes de bœuf sauce brune  
Pommes noisettes  
Fromage blanc aux fruits  
Fruit frais

Carottes râpées vinaigrette curry  
Emincé de porc au caramel  
S/P : émincé de dinde  
**Boulgour**  
Fromage frais Saint Morêt  
Mousse au chocolat au lait  
et langue de chat

Laitue vinaigrette  
**Coli d'Alaska meunière** et citron  
Brocolis sauce béchamel  
**Coulommiers**  
Tarte flan patissier