

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 Farfalles Yaourt aromatisé framboise Fruit frais	REPAS VEGETARIEN Potage à la tomate Chili sin carne Riz aux petits légumes Emmenthal 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