

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 et 1/2 œuf Parmentier de canard Batavia vinaigrette Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Potage au potiron Chou farci Haricots verts Brie Fruit frais	Endives vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de veau sauce marengo Pomme vapeur persillées Cantal Compote de pommes et biscuit	Salade laitue aux croûtons Jambon Blanc S/P : jambon de dinde Coquillettes semi-complètes Yaourt arôme vanille Galette des rois	Carottes râpées à l'orange Poisson frais sauce indienne Purée d'épinards Coulommiers Liégeois chocolat et biscuit
Bûche mélange Mousse au chocolat noir	Roulé jambon dinde macédoine Chou vanille	Feuilleté au fromage Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison Mousse au café	Champignons à la Grecque Madeleine

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	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 et biscuit	Salade iceberg et noix vinaigrette Rôti de porc sauce moutarde S/P : rôti de dinde PdT quartiers avec peau Yaourt nature et sucre Tarte aux prunes	Poireau sauce ravigote Filet de saumon sauce crème Jardinière de légumes Camembert Fruit frais
Faisselle et confiture Maquereau à la tomate	Salade de pomme de terre Mousse au citron	Fromage frais aux noix Gaufre Liégeoise	Bleu d'Auvergne et beurre Jambon de pays cornichon	Crêpe aux chapignons Yaourt brassé et sucre

SEMAINE DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JANVIER 2026

19	20	21	22	23
Céleri rémoulade Cordon bleu de volaille Purée de carottes Fromage frais tartare nature Fruit de saison	Potage de légumes d'hiver Omelette nature Macaronis semi-complets et julienne de légumes Brie Crème dessert vanille et biscuit	Sardine au citron et beurre Rôti de veau aux herbes Harcots beurre à la tomate Yaourt brassé et sucre Barre bretonne et crème Anglaise	REPAS ALSACIEN Salade Alsacienne (batavia, cervelas, comté, croûtons) Choucroute Munster Tarte pomme rhubarbe	Pâté de campagne cornichon Poisson frais à l'Orientale Semoule Pont-l'Évêque Fruit frais
Betterave vinaigrette Mousse aux fruits et biscuit	Saucisson à l'ail cornichon Comté	Fruit frais Salade d'artichaut	Yaourt aux fruits entiers Fruit de saison	Tarte au fromage Radis noir et beurre

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	Potage à la tomate Chili con carné Riz aux petits légumes Emmental Fruit de saison	Samoussas aux légumes Pavé de bœuf sauce barbecue 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 aux figues Mousse au chocolat au lait et langue de chat	Laitue et 1/2 œuf vinaigrette Coli d'Alaska meunière et citron Brocolis sauce béchamel Coulommiers Tarte flan patissier
Faisselle et confiture Palmier	Sticks mozzarella Crème vanille et biscuit	Potage Camembert	Potage Eclair au café	Crêpe au fromage Yaourt aromatisé