



Menu

Mois : Janvier 2026

(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)

Origine des viandes : France

Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du lundi 05 au vendredi 09 Janvier 2026	<ul style="list-style-type: none"> - Betterave rouge & fromage (7) - Boulette de boeuf sauce tomate - Boulette vegetal - Riz - Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Carotte râpée - Tajine d'agneau - Tajine vegetal - Légumes (dans tajine) - Semoule couscous (1) - Galette des rois (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte poireaux (1,3,7) - Sausisse de Toulouse (7) - Sausisse vegetal - Purée (3,7) - Haricots verts - Compote 	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de legumes (3,10) - Falafels (11) - Ratatouille - Blé (1) - Fromage (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Velouté de saison - Carbonnade de boeuf - Pane vegetal - Potatoes - Poêlée de légumes - Yaourt (7)
Du lundi 12 au vendredi 16 Janvier 2026	<ul style="list-style-type: none"> - Champignons a la grecque - Colombo de porc - Colombo émincé VG - Boulgour (1) - Carotte sautées - Tarte au chocolat (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade d'endives - Sauté de boeuf aux olives - Émincé vegetal aux olives - Semoule couscous (1) - Petits pois carottes - Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Haricots verts en salade - Émincé vegetarien sauce provençale - Ebly (1) - Fromage & fruits sec (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Velouté de saison - Colin sauce citron & basilic (4) - Pané au légumes - Pates (1,3) - Haricots plats - Yaourt (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Samosas aux légumes & poulet (15) - Dahl de lentilles corail - Riz Basmati - Courgettes sautées - Compote de fruits exotique
Du lundi 19 au vendredi 23 Janvier 2026	<ul style="list-style-type: none"> - Pizzas fromage (1,7) - Pané vegetal (1,7) - Legumes couscous - Semoule de couscous (1) - Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis & beurre (7) - Fish & chips (15) - Pané fromage - Potatoes - Salade verte - Yaourt au chocolat (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Piémontaise (3,10) - Cervelas alsacien (7) - Sausisse vegetal - PDT Sautées - Choux de Bruxelles - Tarte aux fruits (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Wrap crudité sirop d'érable (1) - Steak haché - Steak vegetal - Haricots verts - Poutine canadienne (7) - Pumpkin & pecan Pie (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade Avocat surimi tomate (4) - Rôti de porc sauce échalote - Émincé VG - Riz - Brocolis - Fruit
Du lundi 26 au vendredi 30 Janvier 2026	<ul style="list-style-type: none"> - terrine de campagne (7) - Filet de Merlu sauce beurre blanc (4,7) - Steak VG - Quinoa (1) - Fondue de poireaux (7) - Compote 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade composée - Raclette (7) - Pomme de terre - Charcuterie (7) - Sausisse VG - Yaourt (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pois chiche sauce cumin - Aiguillettes de poulet - Emincé VG - Légumes du soleil - Semoule couscous (1) - Creme dessert (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cake salé (1,3) - Boulette d'agneau au cumin - Boulette VG - Pates (1,3) - Poêlée de legumes - Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Oeufs dur & mayonnaise (3,10) - Chili con carne VG - Riz - Maïs , haricots , poivron (dans le chili) - Fromage (7)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	Contient multiples allergènes
8	Fruits à coque		



* : Menu Régime spécifique

* : Produits EGALIM

* : Produit BIO

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER

Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ JANVIER

