

## **MENUS DU 5 AU 11 JANVIER 2026**

### **LUNDI**

Carottes râpées  
Lasagnes bolognaïses  
Fondu Président  
Yaourt aromatisé

### **MARDI**

Poisson pané  
Semoule  
Petit moulé nature  
Fruit

### **JEUDI**

Rôti de port « sauce moutarde »  
Riz  
Julienne de légumes  
Yaourt sucré  
Flan nappé caramel

### **VENDREDI**

Crêpe au fromage bio  
Chou-fleur béchamel  
Petit suisse aromatisé  
Galette des rois

## **MENUS DU 12 AU 18 JANVIER 2026**

### **LUNDI**

Poisson pané

Brocolis béchamel

Purée

Petit moulé nature

Mousse au chocolat

### **MARDI**

Paupiette de dinde au jus

Pommes de terre et butternut

Boulgour

Yaourt sucré

Fruit

### **JEUDI**

Carottes râpées à l'orange

Rôti de bœuf

Frites

Yaourt mixe à la fraise en pot

### **VENDREDI**

Cœur de colin à la crème de ciboulette

Julienne de légumes

Riz

Gélifié vanille

## **MENUS DU 19 AU 25 JANVIER 2026**

### **LUNDI**

Poisson pané

Riz

Carottes

Petit suisse aromatisé

Coupelle pomme

### **MARDI**

Rôti de porc

Pommes vapeur

Fromage bâchette

Mousse au chocolat

### **JEUDI**

Crêpe jambon emmental

Purée

Crème de gruyère

Fruit

### **VENDREDI**

Carottes râpées persillées

Langue de bœuf sauce tomate

Torti

Crème dessert au caramel (en seau) Ferme des Vieux puits

## **MENUS DU 26 AU 1<sup>er</sup> FEVRIER 2026**

### **LUNDI**

Lentilles vinaigrette

Crêpe jambon emmental

Macaroni

Fruit

### **MARDI**

Emincé de poulet sauce yassa

Courges et patates douces

Riz

Petit suisse aromatisé

Tranche de quatre-quarts

### **JEUDI**

Betteraves vinaigrette

Rôti de bœuf

Pommes rissolées

Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot

### **VENDREDI**

Cœur de colin à la crème

Pommes vapeur

Petit moulé nature

Coupelle pomme banane