



MENU DE JANVIER 2026

(sous réserve de modification)

SEMAINE	Du 05/01 au 09/01	Du 12/01 au 16/01	Du 19/01 au 23/01	Du 26/01 au 30/01
LUNDI	Mousse de canard CSP Poulet grillé Haricots verts persillés Crème vanille (1,7) 	Rillettes de thon (7,4,11) Paupiette de dinde forestière Brocolis à la crème Fromage à la coupe Orange	Taboulé Poisson pané sauce tartare Purée de carottes CSP Fromage fondu Poire 	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Concombre bulgare (7,11,14) Falafel sauce tomate (1,8, +) Gratin de pâtes Compote
MARDI	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Betteraves mimosas Tarte chèvre poireaux (1,3,7) Salade verte Clémentine	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Carottes râpées à l'orientale Couscous de légumes PSP Semoule épicée Compote pomme cannelle	Radis beurre Tartiflette CSP Salade verte Yaourt 	Salade de chèvre chaud Steak haché bœuf + ketchup Haricots beurre Fromage à la coupe Clémentine
JEUDI	Duo carotte râpées au miel (11, 14) Bœuf bourguignon Pommes de terre et carottes Petit Filou	Céleri rémoulade Jambon grillé sauce poivre Haricots blancs CSP Roulé au chocolat	Potage Rôti de porc Orloff CSP Petits pois carotte Banane 	Betteraves maïs et fêta Cassoulet CSP Yaourt vanille
VENDREDI	Potage Poisson * à l'armoricaine Riz étuvé Galette briochée des rois (1,3,7, +)	Œuf dur mayonnaise Brandade de poisson PSP Salade verte Fromage blanc 	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Salade Coleslaw Spaghettis à la bolognaise végétarienne (6, +) Tarte chocolat (1,3,7, 13)	Salami cornichons Poisson * à la Bordelaise Pomme de terre rösti Fromage Fruit

*CAP FOCEAN La Rochelle **Préparé avec du lait entier fermier BBC + : peut contenir arachides, fruits à coques, œufs, gluten



Fruit français

Viande de France

Label Rouge



Produit local Agriculture biologique



Bleu Blanc Cœur



Fait maison

Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable (MSC)



PSP Préparé sur place

CSP Cuisiné sur place



Haute Valeur Environnementale