

# MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

	Du 5 au 9 janvier	Du 12 au 16 janvier	Du 19 au 23 janvier	Du 26 au 30 janvier
Lundi	Céleri rémoulade Sauté de poulet Haricots verts Yaourt bio	Taboulé Steak haché* Petits pois et carottes Yaourt fermier à la myrtille	Coleslaw Boulettes de bœuf bio* Pâtes artisanales(2) Fromage Fruit	Betterave bio Hachis Parmentier* Salade verte Fromage Mousse au chocolat
Mardi	Carottes râpées Blanquette de veau Riz Fromage Fruit	Potage de légumes Sauté de porc moutarde Quinoa Fromage Fruit	Menu végétarien Velouté potiron/Kiri Lasagnes végétariennes Salade verte Yaourt bio	Velouté du Barry Chipolata Lentilles vertes (2) Fromage Fruit
Mercredi	Rillettes du Mans Croziflette Salade Clémentines	Coleslaw Saucisse Purée Fromage Compote	Carottes râpées Pâtes à la carbonara Yaourt	Endives à la vinaigrette Boulettes de bœuf* Pâtes Glace
Jeudi	Salade blé et thon Colin Julienne de légumes Fruit	Salade vendéenne Filet meunière Pommes vapeur Fromage Kiwi (4)	Friand au fromage Poisson du marché Fondue de poireaux et pommes de terre Compote bio	Rosette et beurre Poisson du marché Gratin de chou-fleur Fromage blanc fermier
Vendredi	Betteraves et pommes Pâtes à la Bolognaise* Salade verte Fromage Galette des rois	Salade Pdt/Cervelas Paupiette de veau Haricots verts Donut	Macédoines de légumes Tartiflette Salade Tarte aux pommes	Œuf mayonnaise Cordon bleu dinde Haricots beurre Flan pâtissier
	(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande bovine française	(4) Vergers Chaillot		