

MENU DE JANVIER



AOP - AOC : Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée
IGP : Indication Géographie Protégée
BIO : Agriculture Biologique
CE2 : Certification Environnementale niveau 2
HVE : Haute Valeur Environnementale
★ : Aide UE à destination des écoles



MAISON : Plat réalisé sur place dans la cuisine à partir de produits bruts
MSC : Marine Stewardship Council (label pour les poissons)
BBC : Bleu Blanc Cœur
LR : Label Rouge
VBF : Viande de Bœuf Français / **SP :** Plat sans porc
VF : Volaille Française | **VPF :** Viande de Porc Français



lundi 5 janvier 2026

EPITHANIE

Salade verte aux dès d'emmental
Cordon bleu VF
Haricots verts Bio
Brioche des Rois ou Galette Fragipane

mardi 6 janvier 2026

Salade de chou blanc et pomme fruit râpés mayonnaise au curry
Sauté de bœuf Bourguignon VBF-LR SP : Boulettes de bœuf BBC - VBF
Polenta crémeuse - Ratatouille Bio
Crème dessert Bio vanille ou chocolat

mercredi 7 janvier 2026

Soupe de légumes champignons-chataignes à la Vache Qui Rit
Emincé de porc VPF-LR sauce moutarde SP : Sauté de dinde VF-LR sauce moutarde
Blé tendre
Fruit de saison : Poire

jeudi 8 janvier 2026

VEGETARIEN

Carottes râpées aux dès de mimolette
Raviolis du Dauphiné LR au fromage frais et comté, sauce tomate basilic
Emmental râpé Bio
Compote (purée) de pommes HVE

vendredi 9 janvier 2026

lundi 12 janvier 2026

mardi 13 janvier 2026

mercredi 14 janvier 2026

VEGETARIEN

jeudi 15 janvier 2026

ANIMATION MONTAGNE

vendredi 16 janvier 2026

	Mesclun et chèvre chaud rôti au miel		Soupe Savoyarde (Pdt, oignon, poireau, carotte, navet, crème, emmental, croutons)	Batonnets de carottes et radis sauce fines herbes
Sauté de bœuf VBF-LR	Emincé de dinde VF-LR au curry	Omelette Bio à l'emmental râpé Bio	Charcuterie à raclette SP : Blanc de dinde	Poisson blanc MSC en crumble de parmesan
Farfallas HVE - Carottes Bio	Semoule	Gratin de brocoli Bio au fromage frais	Raclette fondue sur pommes de terre vapeur	Riz - Epinards Bio béchamel
★ Cantal Jeune AOP à la coupe		Banane		★ Yaourt nature Bio
Fruit de saison : Pomme	Compote (spécialité) pomme poire allégée HVE	Gâteau yaourt Maison ★ Fromage Chanteneige Bio - Gessins Compote (spécialité) pomme-pêche allégée HVE	Fruit de saison : Clémentine IGP de Corse	

lundi 19 janvier 2026

VEGETARIEN

	Mesclun aux croutons et maïs		Pamplemousse	Carottes et panais râpés
Egrüné végétal Bio sauce à la ratatouille provençale	Rôti de porc VPF SP : Rôti de Dinde VF	Tajine de bœuf VBF- LR	Sauté de canard VF à l'orange	Poisson MSC meunière
Tortis HVE à la farine de blé et pois chiche	Flageolet Bio et carottes Bio	Légumes de saison façon couscous	Pommes de terre sallardaises aux haricots verts Bio	Flan de courgettes Bio au Cantadou
★ saint-Nectaire AOP à la coupe	★ Fromage blanc nature Bio	Semoule au lait zeste d'agrumes ★ Yaourt à boire Bio et biscuit Granola Lu Compote de pomme allégée HVE	★ Ossau-Iraty AOP à la coupe Fruit de saison : Orange sanguine	Beignet aux pommes
Fruit : Kiwi				

lundi 26 janvier 2026

VEGETARIEN

	Avocat au fromage frais, feuilles d'endive		Salade verte dès de chèvre	Céleri remoulade
Quenelles natures Bio sauce champignons	Sauce Bolognaise au Bœuf VBF-BBC		Sauté de dinde VF - LR	Chipolatas VPF - BBC SP : Saucisse de volaille VF
Duo d'haricots : verts Bio et beurres Pommes de terre cubes rissolées CE2	Pâtes Pennes HVE Emmental râpé Bio		Purée pois cassés - Gratin de chou-fleur Bio	Lentilles Vertes - Carottes Bio
★ Emmental Bio à la coupe	Compote (spécialité) pomme pêche allégée HVE	★ Yaourt nature Bio Bûche de chèvre Bio - Pain Pomme fruit		★ Fromage blanc nature Bio
Fruit : Banane				