













# Janvier 2026

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 05/01/26 au 11/01/26	Salade verte Lasagnes végétarienne à la Ricotta <b>Fromage Bio</b> Mandarine 	Sauté de Poulet à la forestière <b>Blé bio</b> fondant aux légumes Fromage « Gâteau des Rois »		Salade de riz <b>Saucisses de Toulouse</b> «Label IGP » Lentilles mijotés Yaourt	La Pizza Napolitaine Pavé de Lieu au curry <b>Petits pois bio</b> Fruit
Du 12/01/26 au 18/01/26	Salade de perles Paupiette de veau Légumes d'hiver rôtis <b>Laitage Bio</b>	Quenelle à la Romaine <b>Riz bio</b> Fromage à la coupe Fruit 		Tajine aux fruits secs <b>Semoule Bio</b> Fromage à la coupe Mousse au chocolat	Hoki et sa crème à l'Estragon Purée de <b>Légumes bio</b> <b>Fromage Bio</b> Salade de fruit
Du 19/01/26 au 25/01/26	<b>Menu « Petit Montagnard »</b> Salade verte La Tartiflette des Alpes Tomme des Pyrénées Flan au chocolat	Velouté de <b>légumes bio</b> Pané de blé croustillant Épinards à la crème Fruit 		Taboulé à la <b>semoule Bio</b> Colin à la Provençale Brocoli au naturel <b>Laitage bio</b>	Boulette de bœuf Polenta <b>Fromage à la coupe « Label »</b> Fruit
Du 26/01/26 au 01/02/26	<b>Spaghetti Bio</b> et sa sauce aux fruits de mer Fromage à la coupe Ananas au sirop	Crêpe au fromage Rôti de bœuf aux aromates Poêlée de <b>carottes Bio</b> Fromage blanc		Omelette Pomme Rösti <b>Fromage bio</b> Fruit 	<b>« Nouvel An chinois »</b> Nem Emincé de Porc à l'Impériale Nouilles aux légumes Beignet aux pommes
Du 02/02/26 au 08/02/26	Jambon cuit au torchon Gratin de choux-fleur <b>Fromage à la coupe « Label »</b> Fruit	Salade de pomme de terre Poisson Meunière <b>Haricots verts bio</b> persillade <b>Laitage Bio</b>		<b>Les Pennes bio</b> et sa sauce Montagnarde Fromage <b>Compote bio</b> 	<b>Lentilles Bio</b> en salade Pilons de poulet rôtis Purée de poireaux/pomme de terre Crème vanille

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"