



2026- Menu de Janvier

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
05/01 au 09/01	Betterave vinaigrette Boule bœuf bio / Purée Compote pomme poire bio*	Vermicelle Croque fromager bio / Pois maraîcher CE2 Galettes des reines et des rois	Carotte râpée bio * Poulet coco / Riz bio Kiwi HVE + Banane	Duo saucisson , cornichon Poisson frais MSC / Pâte bio Fromage blanc fermier
12/01 au 16/01	Feuilleté fromage bio Pilon de poulet / Gratin PdT choux fleurs bio Clémentine	Salade aux croûtons Omelette bio / Pomme sautée bio Yaourt bioPyénées	Velouté de légumes bio * Poisson meunière MSC / Pâte bio Ananas pain de sucre	œuf dur bio*mayonnaise Chipolatas bio*/ Lentille bio * Éclairs chocolat
19/01 au 23/01	Macédoine de légumes CE2 Chili sin carne / Riz bio Fromage mixte fermier	Céleri râpé Tajine de poulet et ses légumes / Semoule complète bio Yaourt sucré bio *	Carotte râpée bio * Poisson meunière MSC / Pâte bio Compote pomme banane bio *	Salade surimi Axoa de veau * / Pd T vapeur Pomme bio*
26/01 au 30/01	Salade bio * Pizza maison Les 2vache bio vanille	Panismile mozza Saucisse bio * / Haricot lingot LB Mousse chocolat bio	Duo carotte céleri Steak haché / Gratin dauphinois Pomme bio *	Velouté de légumes bio * Poisson frais MSC / Riz bio Petit suisse bio

Repas avec porc Agriculture Biologique Locale* Agriculture Biologique A base de poisson Producteurs locaux Produit labélisé