

# Menus de substitution

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
<b>Entrée</b>	Oeuf bio mayonnaise	Carotte râpée HVE vinaigrette	Salade de pomme de terre HVE persillées	Taboulé bio	Chou fleur mozzarella
<b>Plat protidique</b>	<b>Lasagnes</b>	<b>Saucisse végétale</b>	<b>Bouchée camembert pané</b>	<b>Steak végétal tomate basilic</b>	<b>Palet de mozzarella</b>
<b>Garniture</b>	<b>aux légumes grillés</b>	<b>Coquillettes bio au beurre</b>	<b>Epinards bio béchamel</b>	<b>Haricots verts CE2 au beurre</b>	<b>Purée à la crème</b>
<b>Produit laitier</b>	Kiri bio	St Nectaire AOP à la coupe	Tomme blanche à la coupe	Fromage frais aux fruits bio	Chanteneige bio
<b>Dessert</b>	Compote à boire	Flan nappé caramel	Clémentine	Banane	Galette des rois

\* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

\*\* Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



# Menus de substitution

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de blé bio fermière	Macédoine de légumes HVE	Duo de haricots plats et maïs	Betteraves bio crème	Mini Pizzas
Plat protidique	Tortilla	Pané de blé emmental épinard	Boulette de soja et tomate	Bâtonnet de mozzarella pané	Gnocchis
Garniture	Mousseline de brocolis CE2	Lentilles bio	Pommes de terre vapeur HVE	Riz bio au beurre	à la sauce tomate
Produit laitier	Samos	Cantal AOP à la coupe	Brie à la coupe	Yaourt Désiris HVE	Mozzarella
Dessert	Compote pomme banane	Liégeois vanille caramel	Galette des rois	Kiwi	Napolitain

\* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

\*\* Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



# Menus de substitution

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Salade de chou blanc vinaigrette	Oeuf bio mayonnaise	Salade verte bio	Lentilles bio à l'échalotte	Céleri CE2 au fromage fondu
Plat protidique	Croustillant au fromage	Steak végétal tomate basilic	Tartiflette	Omelette	Quenelle nature béchamel
Garniture	Tortis bio au beurre	Petits pois CE2	sans viande	Carottes Vichy bio	Riz bio citronné
Produit laitier	Saint Môret bio	Tome catalane AOP	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Buche du Pilat
Dessert	Compote de poire	Flan chocolat	Clémentine	Pomme bio	Crème dessert vanille

\* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

\*\* Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



# Menus de substitution

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
<b>Entrée</b>	Carottes râpées HVE citronnées	Crêpes emmental	Riz bio composé	Salade de coquillettes bio	Salade de pommes de terre HVE mimosa
<b>Plat protidique</b>	Pané de blé emmental épinard	Bouchée camembert pané	Saucisses végétale	Croustillant au cheddar	Nuggets de blé croustillant
<b>Garniture</b>	Purée de pomme de terre bio	Blé bio fermier	Julienne de légumes	Choux fleur en gratin	Haricots beurre CE2
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit bio	St Nectaire AOP à la coupe	Yaourt nature sucré	Camembert HVE	Emmental bio
<b>Dessert</b>	Compote pomme bio	Crème dessert chocolat	Poire abate	Brownie aux pépites de chocolat	Banane bio

\* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

\*\* Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

