



# MENUS RESTAURATION COMMUNALE

## Du 5 au 16 JANVIER 2026



Les différents labels présent dans nos menus



BIO=Issue de l'agriculture biologique



IGP=Indication géographique protégée



AOP=Appellation d'origine protégée



Produit de la mer issu d'une pêche durable



Label rouge



HVE= Produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale



Produit laitier de la ferme de Villeménard (Vignoux-sur-Barangeon)



Produit issu d'une production locale



Menu végétarien

### L'origine de nos viandes



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Union Européenne.



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

### Liste des allergènes alimentaire



LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	MERCREDI 7 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
carottes râpées Quenelle nature sauce aurore Haricots verts  Galette des rois	Velouté de potiron Gratin de saumon pommes de terre épinards  Cantal Fruit de saison	Sardine à l'huile Escalope de volaille à la crème Salsifis persillés  Port Salut Galette des rois	Terrine de légumes sauce citronnée Langue de bœuf sauce piquante  Torsade Crème spéculoos	Chou blanc Tarte aux fromages maison Duo de courgettes  Ananas au sirop  
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
Potage de courgettes Vache qui rit  Poulet rôti Frites  Fromage blanc nature  Fruit de saison	Salade verte emmental  Pavé de colin colombo Riz Camargue  Saint Môret Flan vanille caramel  	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne  Carbonnade de bœuf Tagliatelles  Vache qui rit Fruit de saison	Salade de blé au thon  Rôti de porc sauce basquaise Haricots beurre  Couloummiers Éclair au café	Céleri sauce cocktail   Couscous Veggie Légumes couscous  Edam Fruit de saison  

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement