



MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 5 au 16 JANVIER 2026



Les différents labels présent dans nos menus

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 

Liste des allergènes alimentaire



BIO=Issue de
l'agriculture biologique

IGP=Indication
géographique protégée

AOP=Appellation
d'origine protégée

MSC
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 Villemenard (Vignoux-
sur-Barangeon)


Produit issu d'une
production local


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.

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