

AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

JANVIER 2026 - RAD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12/2025 POTAGE DE POIREAUX SAUTE DE DINDE SAUCE ROQUEFORT POELEE D'ARTICHAUTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	30/12/2025 FEUILLETÉ CROISILLON ECHINE DE PORC POELEE BLETTES AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON	31/12/2025 SALADE DE POMME DE TERRE A L'INDIENNE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE PURREE DE FRUIT	01/01/2026 PATE EN CROUTE A L'OIE FONDANT POULET AUX CEPEZ ET BOLET POMMES GRENAILLE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE CARRÉ DE CHOCOLAT CRÈME ANGLAIS	02/01/2026 SOUPE DE CAROTTE DOS DE MERLU SAUCE NANTUA SALSIFIS SAUTES. FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	03/01/2026 SOUPE A L'OIGNON BOUDIN BLANC SAUCE MADERE PUREE DE CELERI. FROMAGE SALADE DE FRUITS	04/01/2026 FEUILLETÉ CROISILLON CHAMPIGNON AIGUILLETTE DE CANARD SAUCE FORESTIÈRE BROCOLIS SAUTES FROMAGE FRUIT DE SAISON
05/01/2026 SALADE D'ENDIVES ROTI DE DINDE BASQUAISE POELEE D'ARTICHAUTS FRUIT DE SAISON YAOURT RECETTE CREMEUSE AUX FRUIT	06/01/2026 SALADE DE CHOU FLEUR CRU ROTI DE BOEUF FROID GRATIN D'AUBERGINE FROMAGE PURREE DE FRUIT	07/01/2026 SALADE COLESLAW CALAMAR À LA ROMAINE HARICOTS BEURRE PERSILLES FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRE	08/01/2026 SALADE BETTERAVES/MAIS. SAUCISSE DE TOULOUSE GNOCCHIS A LA TOMATE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	09/01/2026 SALADE DE LENTILLES FÊTA FILET SAUMON CURRY COCO. BOULGOUR PILAF FRUIT DE SAISON PETIT SUISSE SUCRE	10/01/2026 QUICHE LORRAINE. CUISSE DE POULET GRILLEE. BLETTES AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON	11/01/2026 ASPERGE MAYONNAISE ANDOUILLETTE A L'ECHALOTE PURREE DE BUTTERNUT FRUIT DE SAISON PETIT SUISSE / PAIN
12/01/2026 SALADE ICEBERG SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS SEMOULE ROYAUME FROMAGE	13/01/2026 CELERI MAYONNAISE CORDON BLEU DE DINDE TRIO DE LEGUMES SAUTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	14/01/2026 RADIS BEURRE FILET DE COLIN A LA PROVENCALE. RIZ PILAF CREME DESSERT CHOCOLAT SALADE DE FRUITS	15/01/2026 SALADE PIEMONTAISE (SANS JAMBON) BLANQUETTE DE VEAU GRATIN DE CHOUX FLEUR. FRUIT DE SAISON FROMAGE	16/01/2026 SALADE VERTE AUX CROUTONS. EMINCE DE DINDE FORESTIER POMMES SKIN PERSILLES. FROMAGE PURREE DE FRUIT	17/01/2026 SALADE DE MACHE. COUSCOUS A L'AGNEAU ET MERGUEZ. SEMOULE YAOURT NATURE SUCRE SALADE DE FRUITS	18/01/2026 ARTICHAUT FRAIS VINAIGRETTE. JOUE DE PORC AUX OLIVES. FLAGEOLETS AU LARD. FROMAGE PURREE DE FRUIT
19/01/2026 SALADE DE PATES BOUDIN A L'OIGNON. DUO DE CAROTTES SAUTES. FRUIT DE SAISON FROMAGE	20/01/2026 ENDIVES PAELLA AU POULET PETIT SUISSE SUCRE SALADE DE FRUITS	21/01/2026 SALADE DE BLE A LA MIMOLETTE STEAK HACHE SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLES FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRE	22/01/2026 CAROTTES RAPEES FILET DE TRUITE AUX AMANDES RIZ PILAF FROMAGE PURREE DE FRUIT	23/01/2026 OEUFS DURS MAYONNAISE. JAMBON DOUGRILL® A LA MOUTARD EPINARDS BECHAMEL. FRUIT DE SAISON BISCUIT	24/01/2026 POIREAUX VINAIGRETTE CHOUCRUTE GARNIE. FROMAGE FRUIT DE SAISON	25/01/2026 SALADE DE MACHE. PENNE SAUCE SAUMON FROMAGE PURREE DE FRUIT
26/01/2026 SALADE DE CHOU ROUGE FILET DE CABILLAUD A L'ANETH. MACARONIS FROMAGE PURREE DE FRUIT	27/01/2026 PIZZA AU FROMAGE. DAUBE DE TAUREAU AU BALSAZIQUE CAROTTES SAUTES YAOURT AROMATISE AUX FRUITS FRUIT	28/01/2026 CONCOMBRES VINAIGRETTE. COLOMBO DE POULET POMMES SKIN PERSILLES. FROMAGE SALADE DE FRUITS	29/01/2026 TABOULE FILET DE COLIN BEURRE NANTAI GRATIN DE BROCOLIS FRUIT DE SAISON FROMAGE	30/01/2026 CELERI MAYONNAISE AXOA DE VEAU. COQUILLETTES AU BEURRE TARTE NORMANDE FROMAGE	31/01/2026 PATE DE CAMPAGNE CORNICHON. JOUE DE BOEUF AUX OLIVES. HARICOTS PLATS PERSILLES. FROMAGE FRUIT	01/02/2026 AVOCAT VINAIGRETTE POT AU FEU PATISSERIE. FROMAGE

Bio

VPF

MSC

Label Rouge

VBF

- Pour des raisons indépendants de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation

- Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative.

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERROYER, diététicienne diplômée