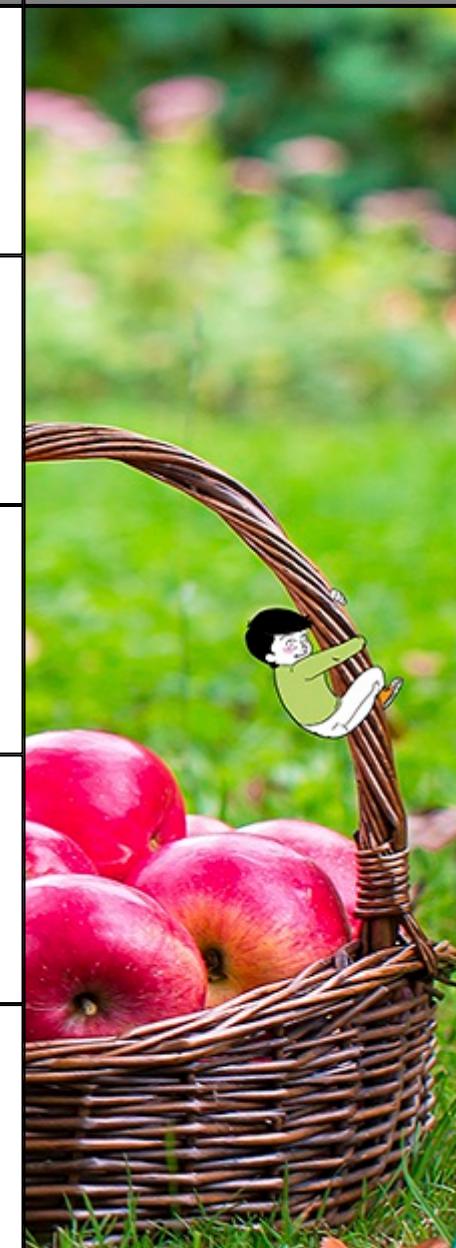


**Menus Gratentour**  
**Du 05/01/2026 au 09/01/2026**

Menu 5 éléments



	Lundi	<p>Salade pommes de terre, maïs - Vinaigrette          Emincé de filet de poulet - Sauce moutarde          /Morceaux de colin d'Alaska MSC ⓘ - Sauce moutarde  <b>Haricots verts Bio</b> persillés ⓘ FR  <b>Mimolette Bio</b> ⓘ  <b>Pomme Bio</b> ⓘ</p>
	Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette          Saucisse de porc CE2 ⓘ          /Galette de blé, fromage et épinard  <b>Lentilles Bio</b> au jus ⓘ FR  <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzac ⓘ          Boudoirs Vital Ainé</p>
	Mercredi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette          Croissant au jambon          /Croissant au fromage          Salade verte - Vinaigrette          Saint Nectaire AOP ⓘ          Compote fraîche <b>pomme Bio</b> ⓘ FR</p>
	Jeudi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>) ⓘ FR          Poisson blanc meunière MSC ⓘ          Purée de pommes de terre et épinards          Yaourt Cimelait arômatisé ⓘ          Clémentine</p>
	Vendredi	<p>Potage de légumes (concentré)  <b>Riz Bio</b>, potiron et <b>emmental Bio</b> façon risotto ⓘ          Suisse sucré ⓘ          Galette des rois</p>



**Menus Gratentour**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

Menu 5 éléments



Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
 Paupiette de Volaille - Sauce chasseur  
 /Beignet de calamars à la romaine  
 Petits pois carottes  
**Edam Bio**   
**Orange Bio**

Mardi

Coleslaw - Sauce façon remoulade  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   
 /Omelette nature  
 Pommes de terre boulangères   
**Gouda Bio**   
 Liégeois vanille

Mercredi

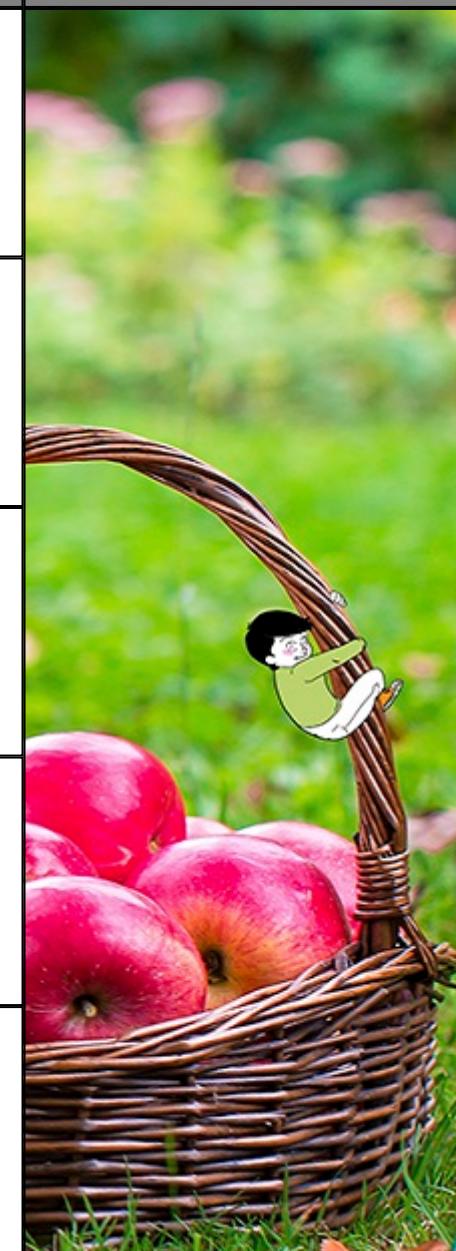
Potage de légumes verts (concentré)  
 Croziflette au fromage  
 Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon  
 Clémentine

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette  
 Bolognaise de boeuf   
 /Bolognaise au thon  
**Fusilli Bio**   
 Emmental râpé   
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue

Vendredi

Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette Caesar  
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette  
 Brocolis  
 Crème anglaise  
 Gâteau du chef au chocolat

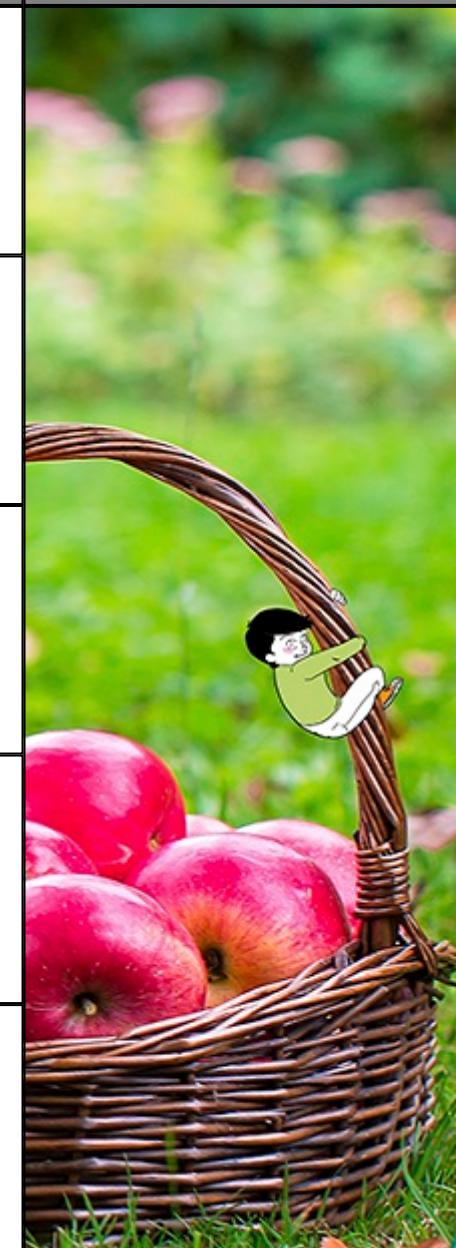


**Menus Gratentour**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

Menu 5 éléments

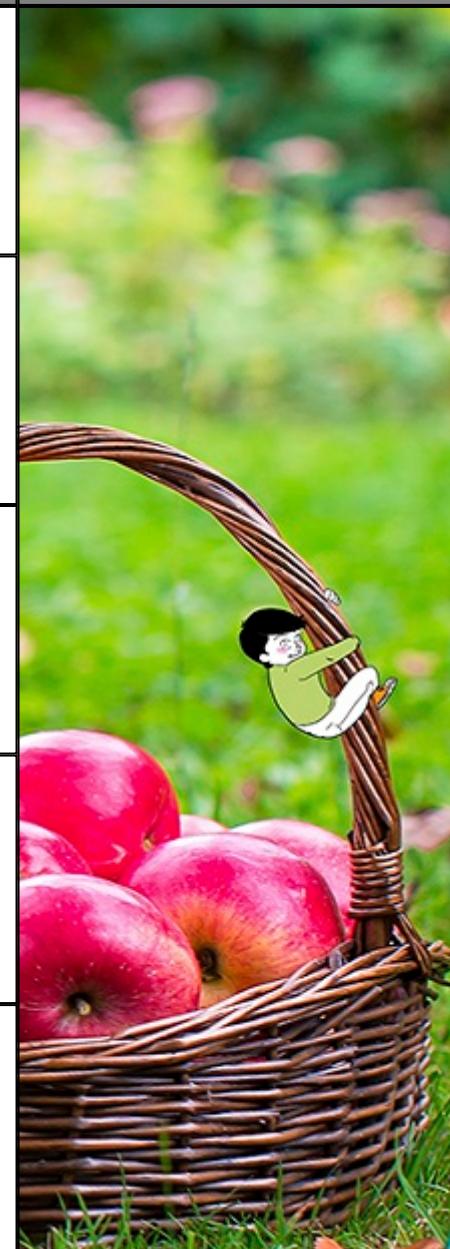


	Lundi	<p>Salade Piemontaise - Vinaigrette          Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine          /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine          Chou fleur CE2 persillé           Yaourt Cimelait arômatisé   <b>Pomme Bio </b></p>
	Mardi	<p>Potage de potiron (concentré)          Curry de poisson  <b>Semoule Bio  </b>  <b>Emmental Bio </b>          Mousse au chocolat au lait</p>
	Mercredi	<p>Chou blanc râpé - , emmental râpé - Vinaigrette          Boulettes au boeuf  - Façon Stroganoff          /Beignet de calamars à la romaine  <b>Carottes Bio persillées </b>          Suisse sucré           Crumble du chef poire chocolat </p>
	Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette          Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette           /Filet de Poisson pané MSC           Pommes de terre vapeur          Fromage à raclette          Compote fraîche <b>pomme Bio cassis </b></p>
	Vendredi	<p><b>Fusilli Bio </b> - Vinaigrette          Omelette du chef au fromage    <b>Haricots verts Bio persillés  </b>          Brie          Clémentine</p>



**Menus Gratentour**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

Menu 5 éléments



	Lundi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette          Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre          /Galette de blé, fromage et épinard  <b>Carottes Bio</b> persillées   <b>Gouda Bio</b>           Flan à la vanille</p>
	Mardi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons          /Médaillon de surimi - , mayonnaise          Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  <b>Yaourt aromatisé</b>           Clémentine</p>
	Mercredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange          Dahl de lentilles corail bio   <b>Riz Bio</b> Pilaf   <b>Cantal AOP</b>           Salade de fruits</p>
	Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature          Pulled pork          /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce barbecue          Frites  <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzac           Kiwi </p>
	Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade          Poisson blanc meunière MSC           Purée de pommes de terre et potiron  <b>Saint Môret Bio</b>           Quatre quart du chef au citron</p>

**Menus Gratentour**  
**Du 02/02/2026 au 06/02/2026**

Menu 5 éléments



	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette          Boulettes au boeuf  - Sauce napolitaine          /Omelette nature  <b>Haricots verts Bio</b>   <b>Camembert Bio</b>           Compote fraîche <b>pomme Bio</b> à la crème de marrons  </p>
	Mardi	<p>Endives (brut) - Vinaigrette au miel          Lasagnes de légumes  <b>Mimolette Bio</b>           Fondant au chocolat des Pyrénées</p>
	Mercredi	<p>Chou fleur CE2 - Vinaigrette          Sauté de dinde FR  - Sauce façon blanquette          /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette  <b>Riz Bio Pilaf</b>   <b>Tomme noire IGP</b>   <b>Pomme Bio</b> </p>
	Jeudi	<p>Jus de pomme          Saucisse de porc CE2  - Galette de blé noir          /Galette au fromage          Salade verte - Vinaigrette          Suisse sucré           Crêpe sucrée</p>
	Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette          Brandade de poisson MSC  <b>Edam Bio</b>   <b>Banane Bio</b> </p>

