

# MENUS DU MOIS DE JANVIER / FEVRIER

2026		Menus du 19 au 25 Janvier
<b>Lundi</b>	Potage aux brocolis Salade esaü (lentilles) Escalope de poulet coco curry / Riz aux légumes Fromage Yaourt aux fruits	
<b>Mardi</b>	Potage aux champignons Salade piémontaise (jambon, pommes de terre, cornichons) Brandade de poisson Fromage Fruit de saison	
<b>Mercredi</b>	Potage de légumes Salade de concombres Blanquette de volaille / Pommes de terre Fromage Fromage blanc nature sucré	
<b>Jeudi</b>	Soupe à l'oignon Salade mêlée + vinaigrette Carbonade / Pommes croquettes Fromage Fruit de saison	
<b>Vendredi</b>	Potage crécy (carottes) Macédoine <b>Jambon / Endives béchamel / Pommes de terre</b> Fromage Yaourt	
<b>Samedi</b>	Potage de lentilles corails Salade de haricots beurre Boulette / Merguez / Légumes couscous / Semoule Fromage Pâtisserie	
<b>Dimanche</b>	Potage au butternut Nems de légumes Côtes de porc charcutière / Farfallas / Emmental râpé Fromage Fruit de saison	



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE JANVIER / FEVRIER

2026		Menus du 26 Janvier au 1 <sup>er</sup> Février
<b>Lundi</b>	Bouillon de légumes Salade chinoise (pousse de soja, maïs, carottes) <i>Curry de pois chiches / Riz</i> Fromage Fruit de saison	
<b>Mardi</b>	Potage à la tomate Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons) Cuisse de poulet rôtie / Gratin niçois Fromage Mousse au citron	
<b>Mercredi</b>	Potage aux choux Céleri à la vinaigrette Saucisse fumée / Lentilles / Pommes de terre Fromage Fruit de saison	
<b>Jeudi</b>	Potage cultivateur <i>Carottes râpées à la vinaigrette</i>  Hachis Parmentier Fromage Yaourt nature sucré	
<b>Vendredi</b>	Potage à la courgette Salade de chou rouge Boulette d'agneau / Flageolets / Pommes de terre Fromage Fruit de saison	
<b>Samedi</b>	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade de concombres Cordon bleu / Coquillettes / Sauce curry / Emmental râpées Fromage Pâtisserie	
<b>Dimanche</b>	Potage crécy (carottes) Thon mayonnaise Rôti de porc Orloff / Pommes de terre / Haricots verts Fromage Brassé aux fruits	



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE JANVIER / FEVRIER

2026		Menus du 02 au 08 Février
<b>Lundi</b>	Potage au potiron Macédoine Escalope de poulet au Maroilles / Pommes américaines Fromage Crêpe	
<b>Mardi</b>	Bouillon de volaille Sardines + citron <b>Omelette / Coquillettes / Sauce aux champignons / Emmental râpé</b> Fromage Compote	
<b>Mercredi</b>	Potage au cerfeuil Salade de maïs Crépinette, sauce marengo / Duo de pommes de terre et brocolis Fromage Crème dessert vanille	
<b>Jeudi</b>	Velouté d'asperges <b>Betteraves rouges à la vinaigrette</b>  Spaghettis au saumon / Emmental râpé Fromage Fruit de saison	
<b>Vendredi</b>	Potage de panais Charcuterie Gratiné de poulet / Pommes de terre Fromage Nappé caramel	
<b>Samedi</b>	Potage minestrone Salade Grecque (concombres, olives, dès de fromage) Quiche lorraine / Salsifis Fromage Pâtisserie	
<b>Dimanche</b>	Potage à la tomate Carottes râpées à la vinaigrette Rissolette de veau / Boulgour à la tomate Fromage Fruit de saison	



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.



# MENUS DU MOIS DE JANVIER / FEVRIER

2026		Menus du 09 au 15 Février
Lundi		Potage à l'ail Terrine de légumes + sauce cocktail Chou farci / Pommes de terre / Sauce tomate Fromage Fruit de saison
Mardi		Potage cultivateur Nems de légumes Sauté de porc à l'ananas / Nouilles chinoises Fromage Pâtisserie
Mercredi		Potage à la courgette Salade mélée + vinaigrette Palets fromagers / Epinards / Pommes de terre Fromage Fruit de saison
Jeudi		Potage crécy (carottes) Salade arlequin (concombres, tomates, dès de fromage) <b>Bolognaise végétale / Spaghettis / Emmental râpé</b> Fromage Yaourt
Vendredi		Potage minestrone Salade de tomates Gratin savoyard Fromage Fruit de saison
Samedi		Potage aux endives Coleslaw (chou, carottes) Bœuf Stroganoff / Jardinière de légumes Fromage Yaourt nature sucré
Dimanche		Potage aux choux Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, cornichons) Cuisse de poulet au thym / Pommes rösti / Petits pois Fromage Liégeois au café



Avec les produits de notre région,  
**nous cuisinons** ici, pour vous.

