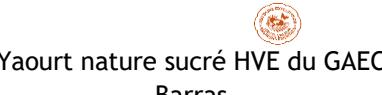


## Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

### BALAN

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
Jus d'orange   Ravioli au chèvre sauce tomate basilic (plat complet)	Salade de quinoa BIO et boulgour BIO (carottes, céleris, oignons)   Colin d'Alaska sauce safranée	Salade verte BIO à la vinaigrette   Sauté de bœuf BIO sauce paprika  <i>SV : Boulettes végétales sauce paprika</i>   Carottes BIO persillées	Potage poireau épicé
/	Chou-fleur à la béchamel   Yaourt nature sucré HVE du GAEC Barras	Petit fromage frais   Galette des rois	Jambon blanc  <i>SV : Omelette BIO nature</i>
Mélusin  Lacté saveur vanille nappé de caramel	Fruit de saison BIO	Risetti au beurre   Gouda BIO	Fruit de saison BIO



# Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

## BALAN



VENDREDI  
REPAS VEGETARIEN/MENU BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage  Merlu sauce crème carottes	Salade coleslaw rouge (chou rouge BIO , carottes BIO.  Bolognaise de bœuf BIO  <i>SV : Bolognaise de légumes</i> 	Macédoine de légumes à la mayonnaise  Blanquette de dinde  <i>SV : Blanquette végétale BIO (émincé végétal BIO)</i> 	Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes  Hachis de courge BIO et lentilles BIO (plat complet)
Purée de légumes variés	Torti BIO	Riz créole	/
Fromage blanc 	Fomage fondu Vache Picon® Liegeois saveur chocolat	Petit fromage frais  Compote pomme kiwi BIO	Edam BIO  Fruit de saison BIO



# Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

## BALAN



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS MONTAGNARD
<p>Betteraves BIO à la ciboulette</p> <p></p> <p>Tajine de poisson</p> <p></p> <p>Semoule BIO</p> <p></p> <p>Camembert</p> <p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p> <p></p> <p>Œuf dur BIO sauce catalane</p> <p></p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cake à l'ananas</p>	<p>Salade de lentilles BIO à l'africaine</p> <p></p> <p>Estouffade de bœuf BIO sauce forestière</p> <p></p> <p>SV : <i>Tarte aux fromages</i></p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou blanc aux pommes</p> <p>Tartimouflette (Dés de volaille, Pommes de terre, fromage à tartiflette, lait, crème fraîche,</p> <p><i>SV : Gratin de pommes de terre et fromage (plat complet)</i></p> <p>/</p> <p>Yaourt HVE aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p> <p></p> <p>Compote pomme-poire BIO individuelle</p> <p></p>



## Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

### BALAN



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Fenouil sauce gribiche   Rôti de porc sauce arrabiata  <i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>	Salade de petit épeautre BIO   Wings de poulet  <i>SV : Nuggets à l'emmental</i>	Carottes râpées vinagrette mexicaine   Gratin de macaronis BIO courge, cheddar et mozzarella (plat complet)	Œufs durs BIO à la mayonnaise
Polenta crémeuse   Brie BIO	Crumble de brocolis   Fromage blanc	/	Quenelles de carpes des Dombes sauce armoricaine
Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO	Yaourt nature	Riz BIO aux légumes
		Eclair saveur chocolat	Fromage frais Rondelé nature®   Fruit de saison BIO



## Semaine du 02 au 06 Février 2026



### BALAN



LUNDI VIVE LES CREPES	MARDI REPAS VEGETARIEN/MENU BIO	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES
Céleri râpé sauce cocktail  	Taboulé d'hiver (semoule BIO)   Omelette BIO aux fines herbes	Panais râpé sauce rémoulade   Sauté de bœuf BIO sauce mironton  <i>SV : Falafels sauce fromage blanc et menthe</i>	Macédoine de légumes BIO à la mayonnaise  
Rôti de dinde sauce romarin  <i>SV : Sticks de mozzarella</i>	Epinards BIO à la béchamel   Saint Paulin BIO	Blé BIO tendre  Tomme blanche	Colin d'Alaska fileté meunière  Pommes de terre quartier et ketchup  Fromage frais Petit Cotentin®
Petits pois BIO  Petit fromage frais	Fruit de saison BIO	Compote pomme mangue	   Fruit de saison BIO