

JANVIER 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 5 au 9 Janvier 2026	MENU VEGETARIEN Radis au beurre Chili végétarien Riz pilaf Saint Moret Pomme de Garat	Salade de choux Rôti de veau  Petits pois Petit suisse Galette des rois	Céleri Rémoulade Haut de cuisse de poulet Potatoes Edam Clémentine	Carottes râpées Pot-au-feu bio  Légumes Camembert Œufs au lait	Sardines au beurre Poisson du jour Boulgour bio  Yaourts bio des Charentes  Poire
Semaine du 12 au 16 Janvier 2026	Pomelos Choucroute Garniture  Saint paulin Compote	MENU VEGETARIEN Soupe de légumes Tartiflette végétarienne Salade Petit suisse Clémentine	Feuilleté au fromage Boulette de bœuf à la tomate Carottes vichy Saint néctaire Pomme de Garat	Duo radis noir et carottes Poulet rôti bio  Endives braisées Fromage Picon Gâteau maison	Piémontaise Poisson du jour Brocolis Brie Orange
Semaine du 19 au 23 Janvier 2026	Céleri rémoulade Hachis parmentier bio  Salade d'endives Bûche de chèvre Compote	Salade de gésiers Blanquette de veau bio  Riz pilaf kiri Mousse au chocolat	Maquereaux Filets mignon à la  moutarde Duo de carottes et panais Chanteneige Clémentine	MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches Quiche aux légumes Salade Yaourts bio des  Charentes Orange	Salade de choux blanc Fish and chips Haricots verts bio  Bûche du pilat Gâteau au citron
Semaine du 26 au 30 Janvier 2026	Menu VEGETARIEN Falafels Lasagnes de légumes Haricots blancs Salade Babybel Ananas	Salade composée  Daube de bœuf bio  Carottes Vichy Tomme des Pyrénées Semoule au lait	Avocat Aiguillettes de poulet Tagliatelles Vache qui rit Crème dessert maison	Soupe de vermicelle Cassoulet Garniture Fromage blanc bio  Pomme de Garat	Pomelos Poisson du jour Epinards hachés Coulommiers Gâteau maison

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**

FEVRIER 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 2 au 6 Février 2026	Carottes rapées Navarin d'agneau bio  Flageolets bio  Carré frais Crêpes au nutella	MENU VEGETARIEN  Salade de lentilles  Œufs brouillés bio  Salade Gruyère Banane	Soupe à la tomate Lasagnes Salade d'endives Fromage portion Kiwi	Radis au beurre Poulet rôti bio  Poêlée de légumes Yaourts bio des  Charentes Crumble pomme poire	Mousse de foie Brandade de Morue  Salade de mache Saint Nectaire Clémentine

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**