



Nos engagements

Pain :
Artisanal, Local et issu
de l'agriculture
biologique



Composantes issues de
l'agriculture biologique
par semaine



Produit IGP indication
géographique protégée



Haute valeur
environnementale



Toutes les viandes / sont
d'origine France



Bœuf : Exclusivement
Race à Viande



Poisson : Issu
exclusivement de la
Pêche durable



Produit local



Préparé dans notre
cuisine



Produit Artisanal



Fromage
AOP / AOC



Fruits et légumes : Frais



Produit
végétarien



Certification
Environnementale niveau 2



Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des œufs issus de
l'agriculture biologique



Bon appétit !

*les aliments soulignés sont issus de
l'agriculture biologique.

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Menu végétarien Sauce tomate provençale <u>Torti*</u> & dés de brebis Tomme de l'Ubaye à la coupe <u>Pomme</u> 	Epiphanie Soupe de légumes & fromage frais Boulettes de bœuf <u>Petits pois</u> mijotés Brioche des rois Pané fromager	Carottes râpées & vinaigrette Escalope de dinde LBR sauce forestière <u>Brocolis</u> & PDT persillés Yaourt aromatisé Œufs durs & mayonnaise	Bœuf bourguignon <u>Polenta</u> crémeuse Emmental à la coupe <u>Kiwi</u> Bolognaise de lentilles	Pavé de colin sauce champêtre <u>Blé</u> aux épices Camembert à la coupe <u>Poire</u>
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<u>Salade verte</u> & vinaigrette Saucisse de Lozère HVE Ecrasé de pommes de terre Dessert lacté chocolat Falafels	Filet de lieu sauce tomate <u>Haricots verts</u> Saint Nectaire AOP à la coupe <u>Banane</u>	Salade d' <u>endives</u> & gouda Bœuf mode <u>Carottes</u> persillées Gâteau du chef Bolognaise de lentilles	Menu végétarien Soupe de <u>légumes</u> Gnocchis Sauce au fromage Yaourt nature au sucre de canne	Calamars à la romaine & quartier de citron Gratin de <u>brocolis</u> & <u>riz</u> Edam à la coupe <u>Clémentine</u>
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Menu Montagnard <u>Salade verte</u> & vinaigrette Tartiflette (Reblochon AOP) Dessert lacté vanille Pané fromager	Filet de poisson pané & citron <u>Epinards</u> hachés sauce béchamel Vache picon <u>Poire</u>	Sauté de poulet LBR sauce provençale Gratin de <u>chou-fleur</u> & PDT au paprika Cantal AOP à la coupe <u>Orange</u> Falafels	Crin-Blanc Dips de <u>carottes</u> fromage blanc & ciboulette Taureau aux olives <u>Riz</u> de Camargue IGP aux petits légumes Crumble aux pommes réalisé par nos chefs Œufs durs	Menu végétarien Dés de concombre & vinaigrette Curry de légumes & pois chiches <u>Semoule</u> Yaourt aromatisé
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Sauté de bœuf à la hongroise <u>Petits pois</u> mijotés Gouda à la coupe <u>Clémentine</u> Bolognaise de lentilles	Cordon bleu de volaille <u>Penne Rigate</u> Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe <u>Kiwi</u> Galette de légumes	Carottes râpées & vinaigrette Pavé de colin sauce fines herbes Purée de <u>butternut</u> & PDT Fromage blanc nature sucré	Menu végétarien <u>Salade verte</u> & dés d'emmental Omelette au fromage roulée par nos chefs <u>Haricots verts</u> persillés Purée de pommes du chef	Velouté de <u>courge</u> Colombo de poisson* <u>Riz</u> créole Fromage frais aux fruits (=petits suisses)*