



### 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 oeufs 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
<p>Salade d'<u>haricots verts</u></p> <p>Sauce bolognaise</p> <p><u>Torti</u></p> <p>Tomme de l'Ubaye</p> <p><u>Pomme</u></p> <p><b>SOIR</b> Soupe du Barry Fromage blanc nature &amp; sucre</p>	<p><b>Epiphanie</b></p> <p>Soupe de <u>légumes</u></p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p><u>Petits pois</u> mijotés</p> <p>Kiri</p> <p><b>Brioche des rois</b></p> <p><b>SOIR</b> Bouillon vermicelles Yaourt nature &amp; sucre</p>	<p><u>Carottes</u> râpées &amp; vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde LBR sauce forestière</p> <p><u>Brocolis</u> &amp; PDT persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Tropézienne</p> <p><b>SOIR</b> Potage paysan Liégeois café</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p><u>Polenta</u> crémeuse</p> <p>Emmental</p> <p><u>Kiwi</u></p> <p><b>SOIR</b> Velouté de champignons Crème vanille</p>	<p>Rosette &amp; cornichons</p> <p>Pavé de colin sauce champêtre</p> <p><u>Blé</u> aux épices</p> <p>Camembert</p> <p><u>Poire</u></p> <p><b>SOIR</b> Soupe de légumes Yaourt aromatisé</p>
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p><u>Salade verte</u> &amp; vinaigrette</p> <p>Saucisse de Lozère HVE</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Dessert lacté chocolat</p> <p><b>SOIR</b> Potage crecy Yaourt nature &amp; sucre</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Filet de lieu sauce tomate</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p><u>Banane</u></p> <p><b>SOIR</b> Velouté de poireaux Petit suisse nature &amp; sucre</p>	<p>Salade d'<u>endives</u></p> <p>Bœuf mode</p> <p><u>Carottes</u> persillées</p> <p>Gouda</p> <p><b>Gâteau préparé par nos chefs</b></p> <p><b>SOIR</b> Potage esau Yaourt aromatisé</p>	<p>Soupe de <u>légumes</u></p> <p>Gnocchis</p> <p>Sauce façon carbonara</p> <p>Brie</p> <p><u>Pomme</u></p> <p><b>SOIR</b> Soupe minestrone Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Calamars en persillade</p> <p>Gratin de <u>brocolis</u> &amp; <u>riz</u></p> <p>Edam</p> <p><u>Clémentine</u></p> <p><b>SOIR</b> Velouté de butternut Fromage blanc aux fruits</p>
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p><b>Menu Montagnard</b></p> <p><u>Salade verte</u> &amp; vinaigrette</p> <p><b>Tartiflette</b> (<i>Reblochon AOP</i>)*</p> <p>Dessert lacté vanille</p> <p><b>SOIR</b> Soupe minestrone Fromage blanc nature &amp; sucre</p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Filet de poisson pané &amp; citron</p> <p><u>Epinards</u> hachés sauce béchamel</p> <p>Vache picon</p> <p><u>Poire</u></p> <p><b>SOIR</b> Velouté de petits pois Yaourt nature &amp; sucre</p>	<p>Salade de <u>pâtes</u></p> <p>Sauté de poulet LBR sauce provençale</p> <p>Gratin de <u>chou-fleur</u> &amp; PDT au paprika</p> <p>Cantal AOP</p> <p><u>Orange</u></p> <p><b>SOIR</b> Potage choisy Liégeois café</p>	<p><u>Carottes</u> râpées fromage blanc &amp; ciboulette</p> <p>Taureau aux olives</p> <p><u>Riz</u> de Camargue IGP aux petits légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Crumble aux <u>pommes</u> réalisé par nos chefs</p> <p><b>SOIR</b> Soupe à l'oignon Crème vanille</p>	<p>Maquereaux moutarde</p> <p>Escalope de porc au jus</p> <p><u>Semoule</u></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Banane</u></p> <p><b>SOIR</b> Velouté picard Yaourt aromatisé</p>
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de bœuf à la honaraise</p> <p><u>Petits pois</u> mijotés</p> <p>Gouda</p> <p><u>Clémentine</u></p> <p><b>SOIR</b> Crème de légumes Yaourt nature &amp; sucre</p>	<p>Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille</p> <p><u>Penne Rigate</u></p> <p>Lou Foundre de l'Ubaye</p> <p><u>Kiwi</u></p> <p><b>SOIR</b> Velouté de PDT Petit suisse nature &amp; sucre</p>	<p><u>Carottes</u> râpées &amp; vinaigrette</p> <p>Pavé de colin sauce fines herbes</p> <p>Purée de <u>butternut</u> &amp; PDT</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Tarte citron meringuée</p> <p><b>SOIR</b> Bouillon vermicelles Yaourt aromatisé</p>	<p>Friand au fromage</p> <p><b>Omelette au fromage roulée par nos chefs</b></p> <p><u>Haricots verts</u> persillés</p> <p>Emmental</p> <p><b>Purée de pommes du chef</b></p> <p><b>SOIR</b> Soupe d'épinards Mousse au chocolat</p>	<p>Velouté de <u>courge</u></p> <p>Colombo de poisson</p> <p><u>Riz</u> créole</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Poire</p> <p><b>SOIR</b> Velouté de carottes Fromage blanc aux fruits</p>