

# Au menu cette semaine !

Semaine 5 : du 26 au 30 janvier 2026



## LUNDI 26 JANVIER 2026

**ENTRÉE** ▶ Salade frisée au jambon fromage 🍴 / Asperges vinaigrette  
**PLAT** ▶ Cuisse de poulet / Nuggets de poisson 🍴 Gratin de choux fleur AB 🍴  
**FROMAGE ET DESSERT** ▶ St-Paulin AB 🍴 et Kiwi IGP 🍴



## MARDI 27 JANVIER 2026

**ENTRÉE** ▶ Radis beurre / Œufs durs AB sauce tonnata 🍴  
**PLAT** ▶ Sauté de porc AB à la Provençale 🍴 / Bouchée végétale italienne  
AB 🍴 Pomme de terre parisienne ail et persil 🍴  
**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Yaourt à la grecque AB 🍴 et Orange AB 🍴

## MERCREDI 28 JANVIER 2026

**ENTRÉE** ▶ Toast hawaïen 🍴  
**PLAT** ▶ Raviolis frais aux 5 fromages sauce arrabiatta 🍴 /  
Emmental râpé 🍴 Salade  
**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Crème dessert chocolat AB et Fruits de saison AB

## JEUDI 29 JANVIER 2026

### Indien

**ENTRÉE** ▶ Samoussa aux légumes sauce yaourt menthe coriandre AB 🍴  
**PLAT** ▶ Curry de légumes aux pois chiches 🍴 🍴  
Purée de patate douce au lait de coco 🍴 / Boulgour AB au curry  
**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Pâtisserie et Gouda



## VENDREDI 30 JANVIER 2026

**ENTRÉE** ▶ Potage poireaux pomme de terre  
**PLAT** ▶ Cordon bleu au poulet / Tenders « végétal » 🍴 Haricots verts AB  
**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Camembert AB 🍴 et Banane AB 🍴



▶ Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

AB ▶ Issue de l'agriculture biologique 🍴 ▶ Production locale

🍴 ▶ Fabrication maison 🍴 AOP/AOC ▶ appellation d'origine protégée/contrôlée

IGP ▶ indication géographique protégée 🍴 ▶ Label Rouge