

# Menus du 05 Janvier au 06 Mars 2026

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite une très belle année 2026 !

LUNDI 05 JANVIER	MARDI 06 JANVIER	MERCREDI 07 JANVIER	JEUDI 08 JANVIER	VENDREDI 09 JANVIER	LUNDI 02 FEVRIER	MARDI 03 FEVRIER	MERCREDI 04 FEVRIER	JEUDI 05 FEVRIER	VENDREDI 06 FEVRIER
<b>PÂTES TEDDY CHEESE</b> SAUCE MORNAY SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>CARRÉ FRAIS POIRE</b>	 <b>SALADE DE CAROTTES ET CHOU</b> ESCALOPE VIENNOISE SV : PANÉ FROMAGER <b>POMMES DE TERRE</b> FONDUE DE POIREAUX <b>COMPOTE DE POMMES HVE</b>	<b>CÉLERI AU CURRY</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> SAUCE MARENGO SV : OMELETTE <b>COEUR DE BLÉ HVE</b> POÊLÉE DE LÉGUMES LIÉGEOIS VANILLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES <b>FILET DE COLIN MSC</b> MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE <b>RIZ À LA TOMATE</b> <b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE <b>RÔTI DE PORC</b> SAUCE DIJONNAISE SV : POISSON MEUNIÈRE PURÉE <b>GALETTE DES ROIS</b>	 <b>CÉLERI MIMOLETTE</b> WATERZOÏ DE <b>VOLAILE CERTIFIÉE</b> SV : WATERZOÏ DE POISSON RÔSTIS AUX OIGNONS POÊLÉE VILLAGEOISE <b>CRÊPE AU SUCRE</b>	<b>CASSOULET</b> <b>SAUCISSE ET SAUCISSON</b> SV : OMELETTE <b>POMMES PERSILLÉES</b> HARICOTS BLANCS À LA TOMATE <b>VACHE QUI RIT</b> <b>YAOURT LOCAL</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b> <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> SAUCE AU ROMARIN SV : PANÉ FROMAGER <b>COEUR DE BLÉ</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>POIRE</b>	VELOUTÉ DE BUTTERNUT PANÉ MOELLEUX GRATIN DE <b>MACARONIS</b> <b>COMPOTE DE POMMES HVE</b>	 <b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>MÉDAILLON DE MERLU MSC</b> SAUCE À L'ESTRAGON <b>POMMES DE TERRE</b> ÉPINARDS À LA CRÈME <b>ÉCLAIR CHOCOLAT</b>
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER	LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
<b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> SAUCE CHASSEUR SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RISSLÉES POÊLÉE DE LÉGUMES FLAN CHOCOLAT	 <b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>BOULETTES BUTTERNUT</b> <b>LENTILLES CORAIL ET MOZZARELLA</b> <b>SEMOULE</b> RATATOUILLE TARTE AU FLAN	<b>FICELLE PICARDE AU JAMBON</b> SV : FICELLE PICARDE AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTE PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE POTIRON CARBONARA DE POULET SV : CARBONARA DE POISSON <b>COQUILLETES</b> FROMAGE RÂPÉ  <b>KIWI</b>	<b>POISSON PANÉ MSC</b> <b>À LA TOMATE</b> BOULGHOUR <b>COURGETTES</b> <b>À LA CRÈME</b> <b>EMMENTAL</b> <b>YAOURT LOCAL</b>	<b>CRÉPINETTE DE PORC</b> SAUCE MOUTARDE SV : CROUSTI FROMAGE <b>POMMES FONDANTES</b> FLAGEOLETS À L'AIL  <b>BRIE</b> <b>ANANAS</b>	 <b>SALADE DE CHOU BLANC</b> <b>OMELETTE</b> <b>SEMOULE</b> RATATOUILLE <b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS <b>(CAROTTES/CÉLERI)</b> FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : NUGGETS DE BLÉ <b>POMMES DE TERRE</b> BOULANGÈRES CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE <b>CROZIFLETTE</b> AUX LARDONS SV : CROZIFLETTE AU POISSON GÂTEAU MAISON AUX FRUITS ROUGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES <b>PAVÉ DE COLIN MSC</b> SAUCE CITRON ANETH <b>RIZ</b> <b>CAROTTES</b> ÉTUVÉES FLAN AU CHOCOLAT
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER	VACANCES DU 16/02 AU 27/02				
 <b>SALADE DE CHOU BLANC</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> SAUCE CARBONNADE SV : GALETTE VÉGÉTALE FRITES AU FOUR <b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>CORDON BLEU VÉGÉTAL</b> <b>POMMES FONDANTES</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>EDAM</b> MOUSSE AU CITRON	<b>SAUTÉ DE PORC</b> SAUCE QUATRE ÉPICES SV : MÉDAILLON DE MERLU <b>RIZ PILAF</b> POIREAUX À LA CRÈME TOMME NOIRE <b>COOKIES AU CHOCOLAT</b>	<b>SUÈDE</b>  <b>CÉLERI AU SAUMON</b> <b>BOULES AU BOEUF</b> SAUCE CRÈME SV : PÉPITES DE COLIN PANÉES AUX 3 CÉRÉALES PURÉE DE <b>CAROTTES</b> GÂTEAU MAISON POMME-CANNELLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS <b>COLIN D'ALASKA MSC</b> MARINÉ AU THYM ET CITRON GRATIN DE PÂTES À L'ITALIENNE  <b>ORANGE</b>	<div>  <p>Bonnes vacances d'hiver !</p> </div>				
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER	LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	MERCREDI 04 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
SALADE VERTE AUX CROÛTONS PANÉ FROMAGER <b>POMMES DE TERRE</b> PERSILLÉES SALSIFIS À LA CRÈME <b>GAUFRE CHANTILLY</b>	VELOUTÉ DE TOMATES <b>RÔTI DE PORC</b> SAUCE CURRY SV : STEAK À L'ORIENTALE POMMES PINS HARICOTS PLATS <b>YAOURT NATURE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES</b> BOUCHÉE À LA REINE AU POULET SV : BOUCHÉE À LA REINE AU POISSON <b>RIZ</b> CLÉMENTINES	COUSCOUS DE LA MER <b>SEMOULE</b> BOUILLON LÉGUMES ORIENTAUX <b>CAMEMBERT</b>  <b>KIWI</b>	MACÉDOINE DE LÉGUMES <b>PARMENTIER DE BOEUF</b> <b>À LA PATATE DOUCE</b> SV : PARMENTIER VÉGÉTAL SALADE – VINAIGRETTE CRÈME DESSERT VANILLE	<b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS - CAROTTES <b>MAASDAM</b> <b>YAOURT LOCAL</b>	<b>OEUFE DUR</b> <b>SAUCE MAYONNAISE</b> <b>COLIN D'ALASKA MSC</b> POÊLÉ AU BEURRE <b>POMMES DE TERRE</b> BROCOLIS À LA CRÈME  <b>BANANE</b>	<b>RÔTI DE PORC</b> SAUCE CHARCUTIÈRE SV : PANÉ MOELLEUX BOULGHOUR RATATOUILLE SAMOS <b>TARTE CRUMBLE</b> <b>AUX FRUITS ROUGES</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>CARBONARA DE POULET</b> SV : CARBONARA DE POISSON <b>COQUILLETES</b> FROMAGE RÂPÉ  <b>ORANGE</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES STEAK DU FROMAGER SAUCE FORESTIÈRE <b>POMMES LYONNAISES</b> JULIENNE DE LÉGUMES <b>COMPOTE DE POMMES HVE</b>