










































MENU PERIODE HIVER du 05/01/26 au 07/02/26 écoles

-SEMAINE 02 cycle 1-

Menu Alsacien












LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
Haricots verts vinaigrette  	Salade Coleslaw  	Salade Verte	Lentilles vinaigrette  
Boudin blanc 	Pâtes bolo végété  	Choucroute garnie 	Colin grillé aux herbes 
Poêlée de butternut / carottes  	Yaourt nature BIO 		Courgettes béchamel  
Cantal 			Petit suisse
Fruit de saison	Compote fraise SSA 	Tarte aux pommes 	Fruit de saison 

-MENU SEMAINE 03 cycle 2

LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
cœurs d'artichauts vinaigrette  	Cœurs de palmier / maïs  	Betteraves cubes  	Carottes râpées 
Gnocchis à la carbonara  	Cordon bleu végété  	Sauté de canard à l'orange  	Gratin de poisson + riz  
Petit suisse aux fruits	Epinaud à la crème	Gratin de PDT  	
Fruit de saison	Beaufort 	Tomme Blanche 	Faisselle nature 
	Riz au lait 	Fruit de saison	Onctueux fraise


















MENU SEMAINE 04 cycle 3

Menu Asiatique




















LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
Macédoine vinaigrette 	Salade de choux composé  	Nems aux poulet	Salade verte + crouton  
Diot au vin blanc  	Boulette végété sauce emmental  	Porc au caramel	Fricassé de poisson/crevettes  

Crozet au beurre  	Purée de panais 	Poêlée asiatique 	Lentilles corails/légumes  
Yaourt aromatisé 	Comté 	Velouté aux fruits	Coulommiers 
Fruit de saison	Crème vanille 	Ananas au sirop	Tarte normande

-MENU SEMAINE 05 cycle 4

LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Betteraves 	Pizza végétarienne 	Asperges vinaigrette 	Terrine de légumes 
Fish and chips 	Risotto crémeux parmesan champignons	Carbonnade de bœuf  	Pavé de saumon sauce oseille  
Potatoes	 	Pâtes	Poêlée de légumes et Pdt
Fromage blanc vanille 	Beaufort 	Meule de Savoie 	Yaourt nature BIO 
Fruits de saison	Crème au œuf 	Fruit de saison	Muffins 2 chocolat 

-SEMAINE 06 cycle 5

LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	Menu Savoyard JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Salade de perles  	Salade mexicaine  	Salade verte	Macédoine mayonnaise  
Sauté de veau marengo 	Tarte aux fromages 	Tartiflette 	Merlu sauce crevette  
Gratin de courge 	Haricots verts à l'italienne  	Yaourt nature BIO 	Riz pilaf 
Velouté aux fruits 	Camembert 	Tarte aux poires Bourdalou	Comté
Fruit de saison	Fruit de saison 		Fruit de saison 