









MENUS DE JANVIER 2026 - ENFANTS DE 1 À 3 ANS

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Betteraves vinaigrette Paupiette de poulet crème de moutarde à l'ancienne Pommes de terre rôties à l'ail et persil Yaourt nature lait entier Poire	Salade de riz Sauté d'agneau aux herbes Brocolis persillé Mini Babybel Clémentine	Semoule en salade Colin à l'orientale Purée de carottes Yaourt aux fruits Pomme	Coleslaw Sauté de veau marengo Coquillettes Camembert assortiment de compotes	Ebly en salade Omelette aux fines herbes Printanière de légumes Saint-Moret Kiwi
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Macédoine fromage blanc Sauté d'agneau aux petits oignons Boulgour Petit-suisse nature au lait entier Banane	Salade italienne Saumon sauce à l'aneth Haricots beurre persillés Carré frais Orange	Carottes et céleri râpés Sauté de dinde aux olives Semoule Yaourt à la vanille assortiment de compotes	Salade de boulgour Omelette Potimarron rôti Chanteneige Poire	Salade de chou blanc et maïs Daube de bœuf aux pruneaux Pommes de terre grenaille rôties Mini pavé d'Affinois Clémentine
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Salade de riz Sauté d'agneau aux épices Purée de légumes Petits-suisse aux fruits Pomme	Betteraves à la normande Omelette au fromage Macaronis kiri Kiwi	Lentilles en salade Rôti de bœuf sauce forestière Haricots verts en persillade Fromage blanc au lait entier Ananas	Céleri sauce au paprika Colin sauce au curry Riz jaune Saint-nectaire assortiment de compotes	Salade de pommes de terre Sauté de dinde basquaise Chou-fleur persillé Boursin nature Poire
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Carottes râpées Curry de haricots rouge Riz pilaf Yaourt aux fruits assortiment de compotes	Salade de boulgour Saumon rôti Carottes à la crème Comté Banane	Chou blanc émincé aux raisins Sauté d'agneau aux herbes Penne Petit-suisse nature au lait entier assortiment de compotes	Coquillettes en salade Émincé de volaille au paprika Julienne de légumes Rondelé Clémentine	Macédoine fromage blanc Blanquette de veau Pommes de terre au four Edam Orange

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bic	 label rouge	 viande d'agneau français	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 Appellation d'origine protégée
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	fruit ou légume cru
			féculent