



# MENUS JANVIER ET FEVRIER 2026

Lundi 05 janvier	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Taboulé Blancs de poulet Haricots verts persillés Gouda Compote	Œufs durs mayonnaise Lasagnes de légumes Mimolette Clémentine	Radis roses et beurre Sauté de boeuf à la milanaise Blé Camembert Crème dessert à la vanille	Carottes râpées Filet de poisson frais aux amandes effilées Brocoli Veille de lait Galette des rois
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de quinoa Cordon bleu Petits pois Vache qui rit Kiwi	Pizza Blanquette de veau Carottes Brie Poire	Avocat et maïs vinaigrette Pâtes aux lentilles façon bolognaise Plateau de fromages Mousse au chocolat	Salade d'endives, noix, emmental Filet de poisson frais sauce beurre citronnée Riz Yaourt nature sucré
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade de lentilles Omelette au fromage Champignons persillés Cantal Pomme	Potage de légumes maison Hachis Parmentier Bûche de chêne Orange	Celeri râpé mi-cuit Sauté d'agneau Flageolets Tomme blanche Flan à la vanille au coulis de caramel	Salade d'agrumes Filet de poisson frais au chorizo Gratin de chou-fleur Clafoutis aux poires
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Carottes en vinaigrette Rôti de dinde au riz Choux de Bruxelles Veille de lait Eclair au chocolat	Macédoine mayonnaise Boeuf à la tomate Purée de potimarron Plateau de fromages Banane	Potage de légumes maison Couscous de légumes et poêlée chèvre Semoule Emmental Clémentine	Salade de mâche, croutons Brandade de poisson Saint-Nectaire Cocktail de fruits au sirop et sa cigarette russe
Lundi 02 février	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Duo de cheux Colombo de porc Salsifis Kiri Crêpes au chocolat	Salade verte et pommes Parmentier de lentilles Petits suisses aux fruits	Salade piémontaise Escalope de veau Haricots beurre Bûche du Pâté Kiwi	Betteraves cuites en vinaigrette Filet de poisson meunière Pâtes au beurre Plateau de fromages Poire

Menus élaborés en collaboration avec Mme FAHRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

