

Menus Janvier 2026

Lundi 5 janvier

Betteraves rouges
Paleron de bœuf confit
Coquillettes
Crème vanille

Mardi 6 janvier

Chèvre chaud au miel
Escalope de dinde viennoise
Haricots verts
Clémentines

Jeudi 8 janvier

Salade mixte
Tartine au St Nectaire
Compote bio

Vendredi 9 janvier

Terrine de campagne
Poisson Napolitain
Carottes Vichy
Kiwi jaune

Lundi 19 janvier

Velouté de carottes au cumin
Saucisses de Toulouse
Petits pois
Fromage blanc

Mardi 20 janvier

Craisillon emmental
Columbo de légumes
Blé
Banane

Jeudi 22 janvier

Salade mixte
Galette de sarrasin jambon
fromage
Crème glacée caramel beurre salé

Vendredi 23 janvier

Saucisson à l'ail
Colin pané citron
Purée de patates douces
Clémentine

Lundi 12 janvier

Carottes râpées
Cuisses de poulet au citron et
paprika
Brocolis
Mousse au chocolat

Mardi 13 janvier

Endives croustons et dés de fromage
Emincé de porc au caramel
Riz basmati
Yaourt bio sucré

Jeudi 15 janvier

Salade
Hachis parmentier
Galette des rois

Vendredi 16 janvier

Soupe de tomates et vermicelles
Saumon poêlé
Haricots plats
Pomme bio

Lundi 26 janvier

Céleri rémoulade
Bœuf bourguignon
Pommes de terre fondantes
Liégeois chocolat

Mardi 27 janvier

Toast au camembert
Aiguillettes de poulet
Lentilles vertes
Salade de fruits

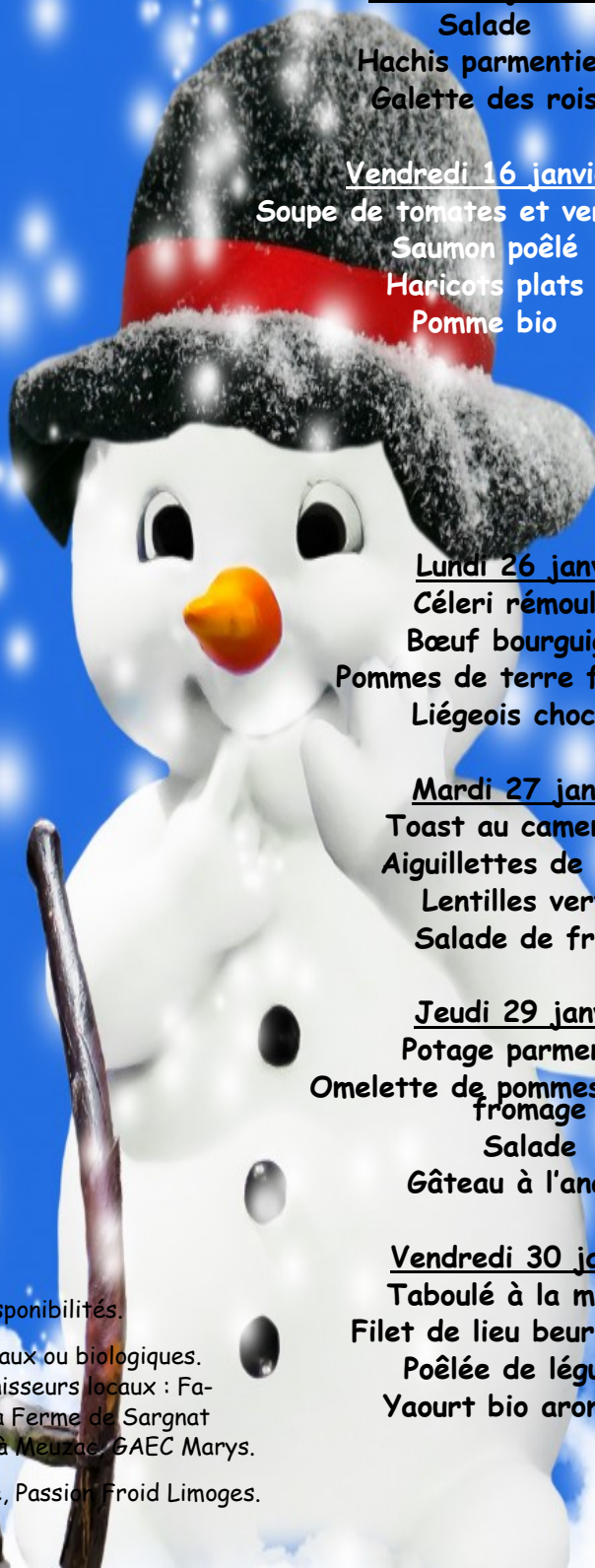
Jeudi 29 janvier

Potage parmentier
Omelette de pommes de terre/
fromage
Salade
Gâteau à l'ananas

Vendredi 30 janvier

Taboulé à la menthe
Filet de lieu beurre blanc
Poêlée de légumes
Yaourt bio aromatisé

Bonne Année



Les menus peuvent être modifiés suivant les arrivages et les disponibilités.

Les menus sont essentiellement préparés avec des produits locaux ou biologiques.

Les viandes et volailles sont d'origine française et locale : Fournisseurs locaux : Famille Teulet La Roche l'abeille, Manger Bio Limousin, Adignac, La Ferme de Sargnat St Martin Le Vieux, La boulangerie de Flavignac, la meuzacois à Meuzac, GAEC Marys.

Autres fournisseurs : Darcy Limoges, Intermarché Aix/Vienne, Passion Froid Limoges.