

Menus du 05 au 30 janvier 2026

Légende :



BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



Sans
viande



Élu par les
enfants



Recette
du chef

lundi 5 janv. Velouté de potiron Aiguillettes de poisson panées Brocolis BIO Fromage / Laitage Compote	mardi 6 janv. Salade verte, vinaigrette Rôti de volaille / Pané fromager, sauce forestière Pommes de terre sautées Fromage AOP / Laitage Crème dessert chocolat locale	mercredi 7 janv. Carottes râpées, vinaigrette Carré à l'épeautre Lentilles aux oignons Fromage / Laitage Fruit de saison	jeudi 8 janv. EPIPHANIE Thon mayonnaise Sauté de boeuf local / Galette de quinoa, sauce aux épices Dés de butternut Fromage AOP / Laitage Galette des rois aux pommes et frangipane	vendredi 9 janv. Betteraves lanières, vinaigrette Sauté de porc local / Filet de poisson, sauce à l'estragon Riz BIO Fromage / Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO
lundi 12 janv. Céleri BIO rémoulade Filet de colin MSC sauce curry Purée de patate douce Fromage BIO / Laitage Fruit de saison BIO	mardi 13 janv. Potage légumes de saison Chipolata locale / Saucisse végétale Gratin de chou-fleur Fromage / Laitage Flan caramel	mercredi 14 janv. Salade verte, vinaigrette Flamme / Flamme végétale Fromage / Fromage blanc sucré local Fruit de saison	jeudi 15 janv. Chou blanc, vinaigrette au miel Sauté de poulet local Emincé végétal, sauce normande Pennes BIO Fromage / Laitage Compote de fruits BIO	vendredi 16 janv. Macédoine de légumes Cordon bleu végétal Petits pois carottes Fromage fondu / Laitage Liégeois vanille
lundi 19 janv. Salade verte, vinaigrette Lasagnes de légumes Fromage local / Laitage Crème dessert vanille	mardi 20 janv. Potage parmentier Rôti de porc / Galette d'épinards, sauce moutarde Haricots verts BIO Fromage / Laitage Fruit de saison BIO	mercredi 21 janv. Betteraves BIO Aiguillettes de poulet / Omelette Pommes de terre sautées Fromage / Laitage Banane au chocolat	jeudi 22 janv. Coleslaw Bolognaise de boeuf / Bolognaise végétale Torsades HVE Fromage BIO / Laitage Pâtisserie	vendredi 23 janv. Endives au fromage Filet de merlu MSC, sauce citronnée Coeur de blé Fromage / Yaourt sucré Compote
lundi 26 janv. Salade de mâche, vinaigrette Couscous végétal aux boulettes Semoule BIO Légumes couscous Tomme IGP / Laitage Fromage blanc aux fruits	mardi 27 janv. Potage potiron Filet de cabillaud sauce crème Carottes BIO Fromage / Laitage Fruit de saison BIO	mercredi 28 janv. Céleri rémoulade Steak de veau / Haché de soja, sauce barbecue Frites Fromage BIO / Laitage Compote de fruits, langue de chat	jeudi 29 janv. NOUVEL AN CHINOIS Nem végétarien Boeuf au caramel / Filet de poisson sauce aigre douce Nouilles, sauce soja et bambou Yaourt nature sucré BIO Cake ananas coco	vendredi 30 janv. Salade de riz Sauté de porc / Pané fromager, sauce moutarde Haricots beurre Fromage / Laitage Fruit de saison

Retrouver les menus sur l'APImobile
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr

Menus du 02 au 27 février 2026

Légende :

**BIO****PRODUIT
RÉGIONAL****PRODUIT
LABELLISÉ****Sans
viande**Élu par les
enfants**Recette
du chef**

lundi 2 févr. Salade de mâche, vinaigrette Chili végété Riz BIO Fromage / Laitage Mousse chocolat / Flan chocolat	mardi 3 févr. Velouté de courgette, Vache qui Rit® Poisson meunière, sauce tartare Petit pois Fromage / Fromage blanc Compote	mercredi 4 févr. Accra de morue Omelette du chef aux pommes de terre Choux de Bruxelles aux lardons / Choux de Bruxelles Fromage / Laitage Fruit de saison	jeudi 5 févr. CHANDELEUR Céleri râpé, vinaigrette Hot dog / Hot dog végété Potatoes Fromage BIO / Laitage Crêpe au sucre	vendredi 6 févr. Rillettes de thon au Saint-Môret® Sauté de volaille / Emincé végété, sauce crème Carottes braisées Fromage / Laitage Fruit de saison BIO
lundi 9 févr. Carottes râpées, vinaigrette Rôti de porc, sauce moutarde / Omelette Brocolis BIO Fromage AOP / Laitage Fruit de saison	mardi 10 févr. Céleri BIO rémoulade Sauté de poulet local Galette de boulgour, sauce brune Purée de potiron au curry Fromage AOP / Laitage Fruit de saison BIO	mercredi 11 févr. Chiffonnade de laitue, vinaigrette Quiche au fromage Fromage / Yaourt BIO village Crème dessert chocolat locale	jeudi 12 févr. Taboulé d'hiver Emincé de bœuf local Emincé végétal, sauce tomate Torsades HVE Fromage / Laitage Gâteau aux pommes	vendredi 13 févr. Potage champignons Filet de colin, sauce aurore Riz BIO Fromage / Laitage Glace
Vacances scolaires				
lundi 16 févr. Salade verte BIO à l'emmental, vinaigrette Chipolatas aux herbes / Saucisse végété Gratin d'épinards Fromage AOP / Laitage Fruit de saison BIO	mardi 17 févr. MARDI GRAS Salade Arlequin Escalope milanaise / Filet de poisson, sauce italienne Spaghettis Fromage / Laitage Beignet carnaval	mercredi 18 févr. Betteraves BIO au maïs, vinaigrette Pizza au jambon / Pizza margherita Fromage fondu / Laitage Compote pomme banane du chef	jeudi 19 févr. Potage au céleri Cassolette de poisson Riz BIO Fromage BIO / Laitage Crème dessert vanille	vendredi 20 févr. Salade d'endives, vinaigrette Tartiflette végété au reblochon Fromage / Laitage BIO Fruit de saison
Vacances scolaires				
lundi 23 févr. Potage aux lentilles Boulettes à la tomate et au basilic, sauce tomate Blé Fromage / Laitage Fruit de saison	mardi 24 févr. Céleri râpé rémoulade Fish and chips Frites Fromage AOP / Laitage Flan caramel	mercredi 25 févr. Oeuf dur revisité Jambon rôti au miel / Galette de légumes au quinoa Flageolets Fromage / Laitage Yaourt aromatisé	jeudi 26 févr. Salade verte Sauté de bœuf / Filet de poisson, à la moutarde Haricots beurre Fromage / Laitage Cookie	vendredi 27 févr. Beignet de brocolis, sauce fromage blanc Mac and chesse Fromage / Laitage Fruit de saison BIO

Retrouver les menus sur l'APImobile
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr