

# Menus du 05 au 30 janvier 2026

## Légende :



BIO

PRODUIT  
RÉGIONALPRODUIT  
LABELLISÉSans  
viandeÉlu par les  
enfantsRecette  
du chef

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

Retrouver les menus sur l'APImobile  
[cuisinemaisondanjmathieu.apimobile.fr](http://cuisinemaisondanjmathieu.apimobile.fr)

# Menus du 02 au 27 février 2026

Légende :

BIO

PRODUIT  
RÉGIONALPRODUIT  
LABELLISÉSans  
viandeÉlu par les  
enfantsRecette  
du chef

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

Retrouver les menus sur l'APImobile  
[cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr](http://cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr)