



## Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

### FRANCHEVILLE



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
<p>Jus d'orange</p> <p> Ravioli BIO aux légumes sauce tomate basilic (plat complet) &amp; Emmental râpé</p> <p>/</p> <p>Lacté saveur vanille nappé de caramel</p>	<p>Salade de quinoa BIO et boulgour BIO (carottes, céleris, oignons)</p> <p> Colin d'Alaska sauce safranée</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré du GAEC Barras</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf BIO sauce paprika</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce paprika</i></p> <p> Carottes BIO persillées</p> <p> Galette des rois</p>	<p>Jambon blanc</p> <p><i>SV : Omelette BIO nature</i></p> <p>Risetti au beurre &amp; Emmental râpé</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Fruit de saison BIO</p>

# Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

## FRANCHEVILLE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU BIO/REPAS VEGETARIEN
<p>Merlu sauce crème carottes</p> <p>Purée de légumes variés</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade coleslaw rouge (chou rouge BIO , carottes BIO, mayonnaise)</p> <p>Bolognaise de bœuf BIO</p> <p><i>SV : Bolognaise de légumes</i></p> <p>Torti BIO &amp; Emmental râpé</p> <p>Liegeois saveur chocolat</p>	<p>Blanquette de dinde</p> <p><i>SV : Blanquette végétale BIO (émincé végétal BIO)</i></p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Compote pomme kiwi BIO</p>	<p>Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes</p> <p>Hachis de courge BIO et lentilles BIO (plat complet)</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

FRANCHEVILLE



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS MONTAGNARD
 Tajine de poisson  Semoule BIO  Brie BIO  Fruit de saison BIO	 Salade iceberg à la vinaigrette  Œuf dur BIO sauce catalane  Duo de haricots verts et haricots beurre  Cake à l'ananas	 Salade de lentilles BIO à l'africaine  Estouffade de bœuf BIO sauce forestière <i>SV : Tarte aux fromages</i>  Jardinière de légumes	 Tartimouflette (Dés de volaille, Pommes de terre, fromage à tartiflette, lait, crème fraîche, oignons) (plat complet) <i>SV : Gratin de pommes de terre et fromage (plat complet)</i> /  Yaourt HVE aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux  Compote pomme-poire BIO individuelle

## FRANCHEVILLE

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Rôti de porc sauce arrabiata <i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i> Polenta crémeuse  Brie BIO Cocktail de fruits au sirop léger	 Salade de petit épeautre BIO  Wings de poulet <i>SV : Nuggets à l'emmental</i> Crumble de brocolis  Fromage blanc BIO	  Gratin de macaronis BIO courge, cheddar et mozzarella (plat complet) <i>&amp; Emmental râpé</i> Yaourt nature Cake aux pépites de chocolat	  Œufs durs BIO à la mayonnaise Quenelles de carpes des Dombes sauce armoricaine  Riz BIO aux légumes  Fruit de saison BIO



Semaine du 02 au 06 Février 2026

## FRANCHEVILLE

LUNDI VIVE LES CREPES	MARDI MENU BIO/ REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES
Céleri râpé sauce cocktail  	Taboulé d'hiver (semoule BIO)  	  	Macédoine de légumes BIO à la mayonnaise  
Rôti de dinde sauce romarin  <i>SV : Sticks de mozzarella</i>  	Omelette BIO aux fines herbes  	Sauté de bœuf BIO sauce mironton  <i>SV : Falafels sauce fromage blanc et menthe</i>  	Colin d'Alaska fileté meunière  
Petits pois BIO  	Epinards BIO à la béchamel   Yaourt nature BIO  	Blé BIO tendre   Tomme blanche  	Pommes de terre quartier et ketchup  
Crêpe sucrée		Compote pomme mangue	Fruit de saison BIO  