






























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) & <i>Emmental râpé</i></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 & <i>Emmental râpé</i></p> <p>Gouda BIO </p> <p> Fruit de saison BIO</p>

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
















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

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) & Emmental râpé / 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

FRANCHEVILLE



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