



## MENU du 05 au 09 JANVIER 2026

Origine de la viande bovine : France

### LUNDI 5 JANVIER 2026

*Fait maison* : Salade piémontaise **ou** salade alsacienne  
Filet de poisson  
Choux fleur à la polonaise  
Kiri  
Galette des rois

### MARDI 6 JANVIER 2026

*Menu végétarien*  
Salade aux croûtons **ou** salade frisée mimosa  
Crousti fromage  
*Fait maison* : Purée de carottes/pommes de terre  
Camembert  
Fruit de saison

### JEUDI 8 JANVIER 2026

*Fait maison* : Potage St Germain  
Jambon grillé  
Petits pois à la Française  
Cancoillotte  
*Fait maison* : Moelleux au chocolat

### VENDREDI 9 JANVIER 2026

Mousse de foie **ou** Rosette  
Filet de dinde forestière  
Coquillettes  
Yaourt nature  
Fruit de saison



La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## **MENU du 12 au 16 JANVIER 2026**



Origine de la viande bovine : France



### **LUNDI 12 JANVIER 2026**

#### *Menu végétarien*

*Fait maison* : Salade de riz **ou** salade de pâtes  
 Omelette au fromage  
 Epinards à la crème  
 Brie  
 Compote de pommes

### **MARDI 13 JANVIER 2026**

Salade mélée ou salade coleslaw : *Fait maison*  
 Saucisse blanche  
 Frites  
 Tome blanche  
 Beignet au chocolat

### **JEUDI 15 JANVIER 2026**

*Fait maison* : Velouté de légumes  
 Sauté de porc au curry  
*Fait maison* : Gratin dauphinois  
 Morbier

*Fait maison* : Choux à la crème ou choux chantilly

### **VENDREDI 16 JANVIER 2026**

Feuilleté au fromage  
 Poisson pané  
 Jardinière de légumes  
 Fromage du Pilat  
 Fruit de saison



La Principale,  
 Sandrine BOETSCH

## **MENU du 19 au 23 JANVIER 2026**



Origine de la viande bovine : France



### **LUNDI 19 JANVIER 2026**

**Fait maison** : Taboulé à la menthe **ou** salade de blé  
Escalope à la crème  
Carottes vichy  
Comté  
Fruit de saison

### **MARDI 20 JANVIER 2026**

**Fait maison** : Crème Dubarry  
Filet de poisson  
Riz  
Fromage blanc au sucre  
Fromage blanc aux fruits

### **JEUDI 22 JANVIER 2026**

**Menu végétarien ITALIEN**  
**Fait maison** : Pizza Marguarita  
Spaghetti Napolitaine  
Emmental  
Glace

### **VENDREDI 23 JANVIER 2026**

Salade de pomme de terre **ou** lentilles à l'échalotte : **Fait maison**  
Sauté de dinde chasseur  
Printanière de légumes  
Mousse chocolat



La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## MENU du 26 au 30 JANVIER 2026

Origine de la viande bovine : France

### LUNDI 26 JANVIER 2026

#### *Menu végétarien*

Salade mimosa **ou** salade grecque  
Cryspi d'or au fromage  
Pommes vapeur  
St Paulin  
Fruit de saison

### MARDI 27 JANVIER 2026

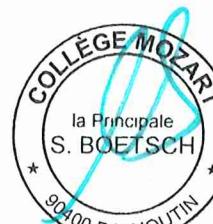
*Fait maison* : Potage parmentier  
Haut cuisse de poulet  
Riz à l'espagnol  
Vache qui rit  
Fruits au sirop

### JEUDI 29 JANVIER 2026

Salade aux pignons **ou** mâche aux magrets séchés  
*Fait maison* : Cassoulet toulousain  
Chavroux  
*Fait maison* : Crème brûlée

### VENDREDI 30 JANVIER 2026

Céleri à l'indienne **ou** endives aux pommes  
Poisson pané  
Courgette niçoise  
Munster  
Fruit de saison



La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## **MENU du 2 au 6 FEVRIER 2026**



Origine de la viande bovine : France



### **LUNDI 2 FEVRIER 2026**

#### *Chandeleur*

Choux blanc **ou** carottes vinaigrette  
 Saucisse de Montbéliard  
 Lentilles à la tomate  
 Tome blanche  
 Crêpe au sucre **ou** crêpe au chocolat

### **MARDI 3 FEVRIER 2026**

Feuilleté au Comté  
 Filet de poisson  
 Mélange de légumes frais  
 Yaourt aux fruits

### **JEUDI 5 FEVRIER 2026**

Salade aux croutons **ou** salade à l'emmental  
*Fait maison* : Hachis Parmentier  
 Tome noire  
 Fruit de saison

### **VENDREDI 6 FEVRIER 2026**

#### *Menu végétarien*

Salade russe **ou** œuf mayonnaise  
 Quenelle nature à la crème  
 Petits pois  
 Vache qui rit  
 Îles flottantes



La Principale,  
 Sandrine BOETSCH