



Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

## CHARVIEU CHAVAGNEUX



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
Jus d'orange	Salade de quinoa BIO et boulgour BIO (carottes, céleris, oignons)	Salade verte BIO à la vinaigrette	Haricots verts à la vinaigrette
Ravioli au chèvre sauce tomate basilic (plat complet)	Colin d'Alaska sauce safranée	Sauté de bœuf BIO sauce paprika	Jambon blanc
/	Chou-fleur à la béchamel	Carottes BIO persillées	Risetti au beurre
Mélusin	Yaourt nature sucré du GAEC Barras	Petit fromage frais	Gouda BIO
Lacté saveur vanille nappé de caramel	Fruit de saison BIO	Galette des rois	Fruit de saison BIO



## Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

### CHARVIEU CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN/MENU BIO
Salade soissonnaise (haricots blancs)  	Salade coleslaw rouge (chou rouge BIO , carottes BIO)  	Macédoine de légumes à la mayonnaise  	Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes  
Merlu sauce crème carottes  Purée de légumes variés	Bolognaise de bœuf BIO  	Blanquette de dinde  Riz créole	Hachis de courge BIO et lentilles BIO (plat complet)  
Fromage blanc  	Fomage fondu Vache Picon®  Liegeois saveur chocolat	Petit fromage frais  	/  
Fruit de saison BIO		Compote pomme kiwi BIO	Edam BIO  
			Fruit de saison BIO  



Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

## CHARVIEU CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS MONTAGNARD
Betteraves BIO à la ciboulette    Tajine de poisson  	Céleri râpé BIO sauce rémoulade    Œuf dur BIO sauce catalane  	Salade de lentilles BIO à l'africaine    Estouffade de bœuf BIO sauce forestière  	Chou blanc aux pommes
Semoule BIO  Camembert  Fruit de saison	Duo de haricots verts et haricots beurre  Yaourt nature  Cake à l'ananas	Jardinière de légumes  Montcadi croûte noire  	Tartimouflette (Dés de volaille, Pommes de terre, fromage à tartiflette, lait, crème fraîche, oignons) (plat complet)  /
		Fruit de saison BIO	Yaourt HVE aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux  
			Compote pomme-poire BIO individuelle  



## Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

### CHARVIEU CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Fenouil sauce gribiche  	Salade de petit épeautre BIO  	Carottes râpées vinagrette mexicaine   Gratin de macaronis BIO courge, cheddar et mozzarella (plat complet)  	Œufs durs BIO à la mayonnaise  
Rôti de porc sauce arrabiata  	Wings de poulet  	/	Quenelles de carpes des Dombes sauce armoricaine  
Polenta crémeuse  	Crumble de brocolis  	Yaourt nature  	Riz BIO aux légumes  
Brie BIO  	Fromage blanc BIO  	Eclair saveur chocolat	Fromage frais Rondelé nature®  
Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO		Fruit de saison



## Semaine du 02 au 06 Février 2026

### CHARVIEU CHAVAGNEUX



LUNDI VIVE LES CREPES	MARDI REPAS VEGETARIEN/MENU BIO	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES
<p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p>Rôti de dinde sauce romarin</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>Petit fromage frais</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>Saint Paulin BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Panais râpé sauce rémoulade</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce mironton</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>Fromage frais Petit Cotentin®</p> <p>Fruit de saison BIO</p>