



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	VENREDI 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	 Bolognaise de bœuf BIO 	 Blanquette de dinde	 Hachis de courge BIO et lentilles BIO (plat complet)  
Purée de légumes variés	 Torti BIO	Riz créole	/
Fromage blanc	Fomage fondu Vache Picon®	Petit fromage frais	 Edam BIO
 Fruit de saison BIO	Liegeois saveur chocolat	 Compote pomme kiwi 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	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	 Salade de lentilles BIO à l'africaine	Chou blanc aux pommes
 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	/
Camembert	Yaourt nature	Montcadi croûte noire	 Yaourt HVE aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux
Fruit de saison	Cake à l'ananas	 Fruit de saison BIO	 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 vinaigrette mexicaine	Œufs durs BIO à la mayonnaise 
 Rôti de porc sauce arrabiata	 Wings de poulet	  Gratin de macaronis BIO courge, cheddar et mozzarella (plat complet)	Quenelles de carpes des Dombes sauce armoricaine
Polenta crémeuse	Crumble de brocolis	/	 Riz BIO aux légumes
 Brie BIO	 Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Fromage frais Rondelé nature®
Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO	Eclair saveur chocolat	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
Céleri râpé sauce cocktail	Taboulé d'hiver (semoule BIO)	Panais râpé sauce rémoulade	Macédoine de légumes BIO à la mayonnaise
 Rôti de dinde sauce romarin	  Omelette BIO aux fines herbes	  Sauté de bœuf BIO sauce mironton	 Colin d'Alaska fileté meunière
 Petits pois BIO	 Epinards BIO à la béchamel	 Blé BIO tendre	Pommes de terre quartier et ketchup
Petit fromage frais	 Saint Paulin BIO	Tomme blanche	Fromage frais Petit Cotentin®
Crêpe sucrée	 Fruit de saison BIO	Compote pomme mangue	 Fruit de saison BIO