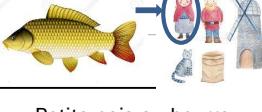


JANVIER/FEVRIER 2026 : Déchiffre les rébus ou Enigme pour compléter les menus !

(Réponse auprès des agents du restaurant ou animateurs)

LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
	Endives vinaigrette aux noix 	Carottes râpées 	
<i>Filet de poisson sauce velouté tomate</i> 	<i>Parmentier de lentilles Bio</i>	<i>Filet de poisson persillé</i> 	<i>Dahl de pois chiche Bio et carottes</i> 
Haricots verts aux oignons		Flageolets	
Rondelé nature Bio  	St Nectaire AOP   		Fromage blanc fermier Bio  
Cake au citron Bio	Purée de pommes poires	Gélifié vanille 	Kiwi local HVE 
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
Salade de pommes de terre Western 		Céleri rémoulade 	Salade verte vinaigrette 
			
<i>Cassolette de poisson aux fruits de mer</i>	<i>Bolognaise de légumineuse Bio</i>	<i>Quenelles de carpe des Dombes</i> 	<i>Filet de poisson persillé</i> 
Duo de navets et carottes	Pâtes macaroni	Epinards hachés à la béchamel Bio  	Millet Bio à la tomate
Comté AOP  	Coulommiers Bio  		Yaourt nature Bio  
Kaki AOP	Orange Bio 	Tarte aux pommes Normande 	Confiture de fraise de région 
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Betteraves rouges Bio  	Pizza au fromage 	Salade de pâtes pesto rosso	Lentilles vertes Bio en salade
		<i>Filet de poulet à la crème de Bresse AOP</i> 	
<i>Paëlla du Jardinier</i>	<i>Filet de poisson sauce fromagère</i>  	<i>Millet Bio à la tomate et lait de coco</i>	<i>Légumes couscous</i>
	Carottes sautées aux oignons 	Brocolis 	Semoule aux épices
Kiri Bio  		Yaourt fermier Bio de Mornant  	Tomme de Savoie IGP  
Je suis une liane Je suis originaire de Chine Et ma fleur est comme ceci : Quel est mon fruit ? ☺	Ananas 		Orange Bio  
LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
	Houmous à tartiner	Chou blanc rémoulade 	Salade verte vinaigrette 
Sauté veau Label Rouge à l'estragon 			
<i>Poisson sauce estragon</i> 	<i>Omelette maison</i> 	<i>Fromage portion</i> 	<i>Blanquette de Légumes</i>
Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés 	Petits pois au beurre	Riz Pilaf
Saint Marcellin IGP   			
Kiwi local HVE   	<i>Crêpes à la confiture d'abricot de région</i>	Fruit de saison	Panna cotta à la fève de tonka et coulis de fruits 

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Transformé en France



Cultivé/élevé en France



Lait français

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appellé à modifier les menus.



Aide UE à destination des écoles



Produit à haute valeur environnementale



Approvisionnement local

Région ultra périphérique = RUP



Produit issu de l'agriculture biologique