

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	
Filet de poisson sauce velouté tomate	Parmentier de lentilles Bio	Sauté d'agneau au jus	Dahl de pois chiche Bio et carottes
Haricots verts aux oignons		Filet de poisson persillé	
Rondelé nature Bio	St Nectaire AOP	Flageolets	Fromage blanc fermier Bio
Cake au citron Bio	Purée de pommes poires	Géliné 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
Cassolette de poisson aux fruits de mer	Bolognaise de légumineuse Bio	Quenelles de carpe des Dombes	Filet de poisson persillé
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
		Filet de poulet à la crème de Bresse AOP	
Paëlla du Jardinier	Filet de poisson sauce fromagère	Millet Bio à la tomate et lait de coco	Légumes couscous
	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			
Poisson sauce estragon	Omelette maison		Blanquette de Légumes
Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Petits pois au beurre	Riz Pilaf
Saint Marcellin IGP		Fromage portion	
Kiwi local HVE	Crêpes à la confiture d'abricot de région	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		Aide UE à destination des écoles
	Transformé en France		Produit à haute valeur environnementale
	Cultivé/élevé en France		Approvisionnement local
	Lait français		Région ultra périphérique = RUP
En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appelé à modifier les menus.			