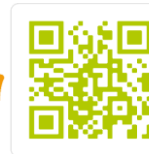




MENU SELF ENSUES-LA-REDONNE – Janvier 2026



Téléchargez moi

		LUNDI 29 Décembre		MARDI 30 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 Janvier	
Labels Egalim :									
	Produit issu de l'agriculture biologique								
	Label Rouge								
	Menu végétarien								
	Haute valeur environnementale								
		LUNDI 05 Janvier		MARDI 06 Janvier		JEUDI 08 Janvier		VENDREDI 09 Janvier	
		Menu de la nouvelle année (végé)		Menu bio				Découverte d'un légume oublié	
Appellation d'origine protégée		Œufs mimosa Terrine de légumes Risotto de champignons Fromage ou laitage Galette des rois Yaourt / Fruit / sablé		Salade de riz Salade de pois chiche Côte de porc sauce oignons Purée de courge Fromage ou laitage Fruit de saison Pain chocolat noir / Fruit / Yaourt		Caviar d'aubergine et toasts Salade composée Sauté de dinde Patate douce roties Fromage ou laitage Fruit de saison Gâteau / Compote / f.blanc		Velouté de potimarron Poireaux vinaigrette Dos de colin au citron Panaïs rôti Fromage ou laitage Moelleux aux pommes Biscuit / yaourt / fruit	
Pêche durable									
Appellation d'origine contrôlée									
Nos engagements :		LUNDI 12 Janvier		MARDI 13 Janvier		JEUDI 15 Janvier		VENDREDI 16 Janvier	
		Menu veggie		Menu Bio					
Produit local		Salade d'haricots vert Salade de brocolis Galette végété Pomme de terre vapeur Fromage ou laitage Fruit de saison Quatre-quart / Compote / yaourt à boire		Rillettes de thon Pâté de campagne Boulettes de bœuf Haricots verts persillés Fromage ou laitage Fruit de saison Yaourt / Fruit / pain miel		Salade d'endives Coleslaw Poisson meunière Potatoes maison Fromage ou laitage Dessert la fermière Cake aux olives / jus de fruit / babybel		Potage 3 légumes Salade de chou rouge Escalope de porc Petits pois carottes Fromage ou laitage Fruit de saison Fruit / petits suisses / Gâteau	
Dessert maison									
Viande d'origine France									
100% fraîcheur		LUNDI 19 Janvier		MARDI 20 Janvier		JEUDI 22 Janvier		VENDREDI 23 Janvier	
		Menu veggie		Menu bio					
Plat du terroir		Chou fleur et sauce tartare Salade niçoise Lasagnes végété Fromage ou laitage Gâteau au chocolat Houmous / radis à croquer / pain		Carottes rapées Salade de champignons Rôti de porc à la moutarde (Alazard) Épinards à la crème Fromage ou laitage Compote pomme fraise Pain chocolat noir / Compote / yaourt		Potage Cressy Betteraves Sauté de bœuf aux carottes Polenta crémeuse Fromage ou laitage Fruit de saison Gâteau / Yaourt / compote		Salade de petits pois Duo de crudités Boulette de bœuf en sauce Gratin de brocolis Fromage ou laitage Fruit de saison Pain confiture / Fruit / f. blanc	
		LUNDI 26 Janvier		MARDI 27 Janvier		JEUDI 29 Janvier		VENDREDI 30 Janvier	
		Menu veggie		Menu bio					
Menu végétarien		Œufs mayonnaise Tarte fine aux oignons Tajine de légumes Fromage ou laitage Flan caramel Pain pâte à tartiner / fruit / yaourt		Poireaux vinaigrette Asperges vinaigrette Sauté de dinde aux olives Pâtes Fromage ou laitage Orange, biscuit Yaourt / Fruit / gâteau		Soupe de poireaux pomme de terre Salade composée Gardiane de taureau (Alazard) Carottes vichy Fromage ou laitage Fruit de saison, biscuit Pain/ confiture / Fruit de saison		Salade de champignons Panaïs râpé Quenelle de brochet sauce nantua Riz créole Fromage ou laitage Maestro vanille Sandwich au fromage / jus de fruit	
Menu à thème									

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

