

# MENU SAT ENSUES-LA-REDONNE – Janvier 2026



<b>Labels Egalim :</b>	LUNDI 29 Décembre		MARDI 30 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 Janvier	
Produit issu de l'agriculture biologique								
Label Rouge								
Menu végétarien								
Haute valeur environnementale								
Appellation d'origine protégée								
Pêche durable								
Appellation d'origine contrôlée								
<b>LUNDI 05 Janvier</b>		<b>MARDI 06 Janvier</b>		<b>JEUDI 08 Janvier</b>		<b>VENDREDI 09 Janvier</b>		
Menu de la nouvelle année (végé)		Menu bio				Découverte d'un légume oublié		
Œufs mimosa		Salade de riz		Caviar d'aubergine et toasts		Velouté de potimarron		
Risotto de champignons		Côte de porc sauce oignons		Sauté de dinde		Dos de colin au citron		
Saint-nectaire AOP		Purée de courge		Patate douce roties		Panaïs rôti		
Galette des rois		Yaourt bio		Brie		Fromage blanc		
Yaourt / Fruit / sablé		Fruit de saison		Fruit de saison		Moelleux aux pommes		
<b>LUNDI 12 Janvier</b>		<b>MARDI 13 Janvier</b>		<b>JEUDI 15 Janvier</b>		<b>VENDREDI 16 Janvier</b>		
Menu veggie		Menu Bio						
Salade d'haricots vert		Rillette de thon		Salade d'endives		Potage 3 légumes		
Galette végé		Boulettes de bœuf		Poisson meunière		Escalope de porc		
Pomme de terre vapeur		Haricots verts persillés		Potatoes maison		Petits pois carottes		
Tomme		Petits suisses		Yaourt		Cantal jeune AOP		
Fruit de saison		Fruit de saison		Dessert la fermière		Fruit de saison		
Quatre-quart / Compote / yaourt		Yaourt / Fruit / pain miel		Cake aux olives / jus de fruit / babybel		Fruit / petits suisses / Gâteau		
<b>LUNDI 19 Janvier</b>		<b>MARDI 20 Janvier</b>		<b>JEUDI 22 Janvier</b>		<b>VENDREDI 23 Janvier</b>		
Menu veggie		Menu bio						
Chou fleur et sauce tartare		Carottes rapées		Potage Cressy		Salade de petits pois		
Lasagnes végé		Rôti de porc à la moutarde (Alazard)		Sauté de bœuf aux carottes		Boulette de bœuf en sauce		
Fromage blanc		Epinards à la crème		Poletta cremeuse		Gratin de brocolis		
Gâteau au chocolat		Babybel		Petits suisses		Fromage		
Houmous / radis à croquer / pain		Compote pomme fraise		Fruit de saison		Fruit de saison		
<b>LUNDI 26 Janvier</b>		<b>MARDI 27 Janvier</b>		<b>JEUDI 29 Janvier</b>		<b>VENDREDI 30 Janvier</b>		
Menu veggie		Menu bio						
Œufs mayonnaise		Poireaux vinaigrette		Soupe de poireaux pomme de terre		Salade de champignons		
Tajine de légumes		Sauté de dinde aux olives		Gardiane de taureau (Alazard)		Quenelle de brochet sauce nantua		
Camembert		Pâtes		Carottes vichy		Riz créole		
Flan caramel		F. blanc		Tomme catalane AOP		Yaourt		
Pain pâte à tartiner / fruit / yaourt		Orange, biscuit		Fruit de saison, biscuit		Maestro vanille		
Yaourt / Fruit / gâteau		Pain/ confiture / Fruit de saison		Sandwich au fromage / jus de fruit				

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.







