



## MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Tarte flan maison </p>	<p><b>BRIOCHE</b></p> <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU CHAUMONTEL



**SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026**

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p>Riz antibois </p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc) </p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Potage tomate basilic</p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Rôti de dinde</p>	<p>Pâté forestier *</p> <p>Emincé de volaille basquaise</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Far breton aux poires "maison" </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>	<p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(Egrené végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Chili végétarien :** Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz  
**Riz antibois :** Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Pépites de colin aux 3 céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Quiche*</p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Gâteau fromage blanc fleur oranger maison </p> <p>S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Vaourt à boire à la fraise	Baguette	Pain au lait
Fruit	Emmental	Fruit	Confiture	Barre de chocolat

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet











- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

## MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Ebly</p> <p>Cantafras</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>	<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p>Crêpe jambon-fromage* </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Compote de pommes	Barre de chocolat 	Fruit 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc