



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
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Concombre à la crème	BRIOCHE 	Saucisson à l'ail *
Lasagnes à la provençale (pc)	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale		Filet de colin meunière
	Petits pois	Semoule		Beignets de chou fleur
Fruit 	Fruit	Tarte flan maison		Flan nappé caramel
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Hôte de 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
Riz antibois Sauté de bœuf aux carottes (pc) 	Potage tomate basilic Rôti de porc au thym* Penne	Pâté forestier * Emincé de volaille basquaise Gratin dauphinois	Chili végétarien (PC) (Egréné végétal) Buchette	Crêpe au fromage Nuggets de poisson Haricots verts persillés Fromage frais aux fruits
Gâteau de semoule	Fruit	Far breton aux poires "maison" S/P : Pâté de volaille	Eclair au chocolat 	
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	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chili végétarien : Egréné 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
Potage poireaux pommes de terre Saucisse de Strasbourg* Pommes röstis S/P : Saucisses de volaille	Salade de pâtes Pépites de colin aux 3 céréales Beignets de brocolis Tarte aux pommes	Quiche* Chipolatas aux herbes * Petits pois carottes Gâteau fromage blanc fleur orange maison S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille	Carottes râpées Colombo de veau (pc) Liégeois chocolat	Œuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Yaourt à boire à la fraise	Baguette	Pain au lait
Fruit	Emmental	Fruit	Confiture	Barre de chocolat

Plat fait maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	
Viande Bovine Française	MSC Pêche Durable
Produits Locaux	Haute Valeur Environnementale
Plat Végétarien	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
Cuisse de poulet rôtie Ebly Cantafrais Ananas au sirop	Colin gratiné au fromage Courgettes sautées et pommes de terre Fromage ovale Compote de pommes	Saucisson à l'ail * Steak hache de bœuf et ketchup Frites Mousse au chocolat S/P : Pâté de volaille	Couscous végétal (PC) Samos Banane	Crêpe jambon-fromage* Boulettes de bœuf aux oignons Haricots verts Crêpe au sucre S/P : Crêpe au fromage
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



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