



## Menus Orléanas

	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<b>Entrée</b>	Salade verte 	Velouté de potimarron 	Carottes râpées 	Salade mexicaine (haricots rouge, maïs) 
<b>Plat du jour</b>	Hachis parmentier végétarien (lentilles, pois chiche, pommes de terre) 	Emincé de bœuf	Filet de colin en crumble 	Couscous végétarien 
<b>Garniture</b>	Pôêlée de carottes 	Gratin de pâtes	Purée de pommes de terre	Semoule
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe	Fromage blanc coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Galette des rois 	Fruit frais de saison 	Compote de poires 	Orange 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC











local



Label rouge



## Menus Orlénas

	lundi 12 janvier 2026		mardi 13 janvier 2026		jeudi 15 janvier 2026		vendredi 16 janvier 2026	
<b>Entrée</b>	<b>Coleslaw</b>		<b>Salade de lentilles</b>		<b>Velouté de carottes</b>		<b>Salade montagnarde</b> (salade verte bio, cantal, croûtons)	
<b>Plat du jour</b>	<b>Chili sin carne</b>		<b>Tarte à l'oignon</b>		<b>Blanquette de poisson</b>		<b>Tartiflette</b>	
<b>Garniture</b>	<b>Riz</b>		<b>Pôêlée campagnarde</b> (légumes d'hiver et pommes de terre)		<b>Pâtes</b>			
<b>Produits laitiers</b>	<b>Fromage blanc coulis de fruits exotiques ou fromage à la coupe</b>		<b>Laitage ou fromage à la coupe</b>		<b>Laitage ou fromage à la coupe</b>		<b>Laitage ou Saint-Nectaire (AOP)</b>	
<b>Dessert</b>	<b>Flan au caramel</b>		<b>Fruit frais de saison</b>		<b>Fruit frais de saison</b>		<b>Gâteau de savoie</b>	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge












AOP



local



## Menus Orléanas

	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)	Velouté de légumes 	Salade verte bio et maïs
<b>Plat du jour</b>	Merlu sauce tomate 	Flan de potiron 	Filet de poulet au jus 	Risotto végétarien (riz, crème, petits pois) 
<b>Garniture</b>	Boulgour	Coquillettes 	Pommes de terre rôties au four	
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe	Fromage blanc coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Gâteau au chocolat 	Fruit frais de saison 	Fruit frais de saison 	Crème praliné 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



IGP



## Menus Orlénas

	lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<b>Entrée</b>	Potage de légumes 	Taboulé	Cubes de betteraves mimosa	Duo de salades vertes 
<b>Plat du jour</b>	Galette de polenta sauce tomate 	Quiche au fromage 	Sauté de bœuf sauce moutarde	Filet de merlu pané 
<b>Garniture</b>	Petis-pois	Salade verte 	Pâtes nouilles 	Gratin de pommes de terre
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe	Fromage blanc coulis de fruits exotiques ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Gateau au yaourt aux pommes 	Poire rôtie au four 	Coupe ananas	Gâteau d'anniversaire 





*Repas lyonnais*



## Menus Orléans

	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
<b>Entrée</b>	Coleslaw 	Salade de pommes de terre et cervelas	Salade de lentilles	Velouté de légumes 
<b>Plat du jour</b>	Lasagnes de patates douces et patisson 	Quenelles nature béchamel 	Veau sauce échalote	Filet de lieu à la crème 
<b>Garniture</b>		Epinards	Carottes fondantes 	Pâtes macaronis 
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Fromage blanc et coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Crêpe avec chocolat fondu, sucre ou chantilly 	Tarte à la praline rose 	Fruit frais de saison 	Compote de pommes 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du four



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local