



# Bonne Année

# 2026



## Menus Orliénas

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



AOP



végétalien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Patisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge



Saveurs des montagnes

## Menus Orliénas

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





## Menus Orliénas

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





## Menus Orliénas

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





Repas lyonnais



## Menus Orliénas

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

