



MENUS DE SAUSSEY JANVIER



lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Salade pommes de terre et maïs Vinaigrette Émincé de filet de poulet Sauce moutarde Haricots verts Bio Mimolette Bio Pomme Bio	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel Vinaigrette Saucisse de porc CE2 Lentilles BIO Madeleine Jeannette Yaourt nature sucré PurPerche	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Poisson blanc meunière MSC Purée de pommes de terre et épinards Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie Sucre Clémentine	Potage de légumes Riz Bio au potiron et parmesan façon risotto Sauce Béchamel Suisse fruité Galette des rois frangipane
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Betteraves Bio Vinaigrette Paupiette de Volaille Sauce chasseur Petits pois et carottes Edam Bio Orange Bio	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel Chou blanc râpé Sauce façon remoulade Rôti de porc issu de porc Label Rouge Pommes de terre boulangère Gouda Bio Liégeois vanille	Chou rouge râpé Vinaigrette Bolognaise de boeuf Fusilli Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme Bio mangue	Pois chiches , maïs Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC Sauce façon blanquette Brocolis Crème anglaise Gâteau du chef au chocolat
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Salade piémontaise Mayonnaise Émincé de filet de poulet Sauce napolitaine Chou fleur CE2 persillé Yaourt aromatisé à la fraise Purperche (vrac) Pomme Bio	Potage de potiron Curry doux de poisson aux carottes Semoule Bio Emmental Bio Mousse au chocolat au lait	Salade iceberg , croûtons nature Vinaigrette Assiette de charcuteries (jambon LR et rosette) Pommes de terre vapeur Pavé d'Isigny Compote fraîche pomme Bio Myrtilles	Fusilli Bio Vinaigrette Omelette Cake du chef au fromage Haricots verts Bio Quéton d'Isigny Clémentine
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Perles de pâtes Vinaigrette Paupiette au veau FR Sauce au poivre Carottes Bio persillées Gouda Bio Flan à la vanille	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge , cornichons Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Tomme d'Isigny Clémentine	Salade iceberg Vinaigrette , croûtons nature Pulled Pork Frites Yaourt nature sucré de la ferme de Bethanie Kiwi Bio	Céleri râpé Sauce façon remoulade Poisson blanc meunière MSC Purée de pommes de terre et potiron Saint Môret Bio Cake du chef , citron