



## MENUS DE LA CANTINE DE MIALLET DU 5 janvier au 23 janvier 2026

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Potage à la tomate/vermicelle Quiche au gruyère (FFM BIO) Salade verte (BIO) Fruit frais	Betteraves rouges/Pommes (FFM BIO) Pâtes semi-complètes (BIO) aux lardons (FFM) Galette des rois	Potage citrouille (FFM BIO) Poulet* (FFM) Escalope de dinde (FFM) Riz semi-complet BIO Crème au chocolat (FFMBIO)	Céleri mayo (FFMBIO) Sauté de porc (FFM) Lentilles (FMBIO) Yaourt (BIO)
Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Velouté de légumes* (FFMBIO) Chili sin carne (BIO) Fromage Fruit frais	Radis noir/beurre (BIO) Spaghetti bolognaise (FFMBIO) Crème Rapadura (BIO)	Endives/pommes/dés de fromage (FFM) Poulet (FFM) Purée de pdt (BIO) Fromage blanc (BIO)miel	Velouté potimarron (FFMBIO) Croque-monsieur Lentilles corail (BIOFM) Salade verte (BIO) Fruit frais
Lund 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Carottes râpées (BIO)/orange Dalh de lentilles (BIO) Riz semi-complet (BIO) Panna cotta (FFM)	Salade de mâche/noix (FFMBIO) Sauté de veau (FFM) Pois cassés (BIO) Fromage (BIO) Fruit frais	Macédoine mayo Parmentier de brebis (BIO) Salade verte (BIO) Yaourt (BIO)	Potage vermicelle Rôti de dinde (FFM) Gratin de chou-fleur (local) Fromage (BIO°) Fruit frais

**Produits locaux :** \* **Poulets** : Provenance Ferme Tintin et Flo, \***Yaourt et Fromage** : Provenance Ferme Belardia, \***Gâteaux et pains** : Boulangerie Marzat et Boulangerie Fargeot, \***Légumes bio** : Productrice Boyer Laurence, Le Pied à l'Etrier, Biocoop, \***Viande** : Boucherie Barret Rémi, \***Fromage** : Ferme de Fougeras, \***Miel** : le Pied à l'Etrier

FM : Fait maison

FFM : Frais fait maison

F : Frais

C : conserve

S : surgelé