



# RESTAURANT MUNICIPAL D'INGRÉ - MENUS JANVIER 2026



A.L.S.H.				
lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
Salade Duo de crudités Escalope de dinde sauce champignons Coquillettes Bio Gouda Fruit de saison Bio	Quiche au fromage Rôti de veau Haricots verts persillées Fromage blanc Bio Pommes	Salade d'endives Cubes de saumon sauce crustacés Pommes de terre sautées Tomme grise Coupe liégeoise glacée	Jour de l'An	Accueil de loisirs fermé
lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<b>Menu végétarien</b> Potage poireaux PDT Couscous végétarien aux légumes Semoule Cantal AOP Fruit de saison Bio	Salade de mâche Bœuf Bourguignon Jardinière de légumes Comté AOP Galette des Rois à la frangipane	Salade coleslaw Paupiette de Saumon sauce Normande Tortis 3 couleurs Petits suisse aux fruits Bio Fruit de saison	Pizza au fromage Sauté de poulet au cidre Brocolis Bio Édam Fruit de saison Bio	Endives aux dés d'emmental Blanquette de veau à l'ancienne Riz Bio pilaf Yaourt nature lait entier Fruit de saison
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Salade de pommes de terre Haut de cuisse de poulet Bio Petits pois Bio Bûche de chèvre Fruits de saison	<b>Menu végétarien</b> Potage aux légumes de saison Parmentier de lentilles corail et emmental râpé Yaourt nature brassé Bio Fruit de saison Bio	Émincé de Choux blanc Chipolatas (Saucisses de volaille) Farfalles Saint Paulin Fruit de saison	Œuf Dur Mayonnaise Quenelle de veau sauce Financière Carottes vichy Brie Bio Kiwi Bio	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Poisson Meunière Courgettes Bio Tomme grise Riz au lait
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<b>Menu choisi par les enfants</b> Salade verte aux dés de fromage Steak haché Frites Fromage blanc Bio Salade de fruits	Salade d'endives Bœuf aux Olives Haricots verts Bio Yaourt brassé nature Bio Tarte aux pommes	Salade verte Tortilla à l'oignon Purée de pommes de terre Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	<b>Menu végétarien</b> Macédoine de légumes sauce yaourt Chili sin carne Riz Bio pilaf Camembert Bio Banane Bio	Potage aux légumes variés Poisson à la Provençale Beignets de salsifis Rouy Fruit de saison
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Crêpes au fromage Rôti de dinde Jardinière de légumes Édam Fruit de saison Bio	Duo de crudités Tartiflette (tartiflette de volaille) Petit suisse nature Fruit de saison	Salade verte Sauté de porc au caramel (Sauté de dinde au caramel) Riz pilaf Vache qui rit Poire au sirop	Salade de Pommes de terre Merlu Beurre Blanc MSC Chou fleur Saint nectaire AOP Fruit de saison Bio	<b>Menu végétarien</b> Soupe de lentilles Tajine de légumes Semoule Bio Camembert Bio Fruit de saison

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Vacances scolaires

Menu validé par une diététicienne suivant les recommandations du GEMRCN \*

Aide UE à destination des écoles

\* GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition



Fruits et légumes à l'école



Viande française  
Des produits  
laitiers à l'école



Appellation  
d'origine protégée



Bio

Fait maison  
Indication  
géographique protégée