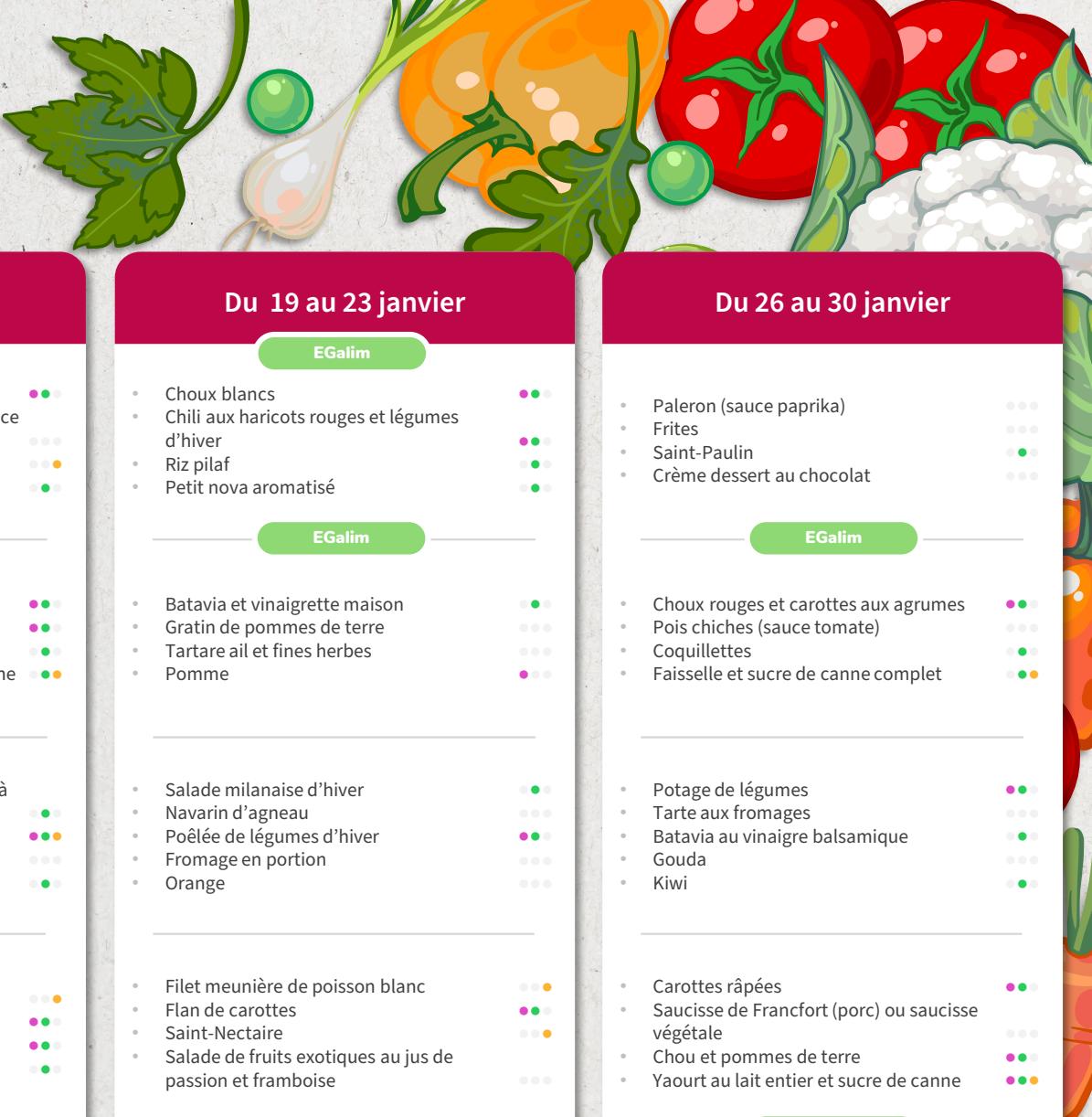


MENUS JANVIER 2026

Ville de Quetigny



Du 5 au 9 janvier

EGalim

- Batavia (sauce vinaigre balsamique)
- Flageolets
- Haricots au beurre et pommes de terre
- Galette des Rois

LUNDI

- Omelette nature
- Purée de brocolis
- Mini-Ortolan
- Pomme

MARDI

- Céleri rémoulade
- Blanquette de veau
- Flan de potimarron
- Carré Ligueil
- Mélange de fruits au jus de raisin

MERCREDI

- Dos de colin (sauce Nantua)
- Macaroni
- Yaourt vanille au lait entier
- Kiwi

JEUDI

- Choux blancs et carottes
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt à la grecque et sucre de canne

VENDREDI

Du 12 au 16 janvier

EGalim

- Choux rouges
- Tortellini trois couleurs au fromage (sauce crème)
- Comté
- Compote pomme poire

EGalim

- Carottes râpées
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Yaourt nature de brebis et sucre de canne

- Batavia et vinaigrette (sauce moutarde à l'ancienne)
- Brandade de poisson
- Tomme blanche
- Tartes aux pommes

- Sauté de bœuf (sauce pain d'épices)
- Blé aux petits légumes
- Yaourt brassé abricot sur lit de fraise
- Clémentine

- Salade d'hiver de pâtes
- Blanc de poulet (sauce Gaston Gérard)
- Epinards
- Poire

Du 19 au 23 janvier

EGalim

- Choux blancs
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver
- Riz pilaf
- Petit nova aromatisé

- Batavia et vinaigrette maison
- Gratin de pommes de terre
- Tartare ail et fines herbes
- Pomme

- Salade milanaise d'hiver
- Navarin d'agneau
- Poêlée de légumes d'hiver
- Fromage en portion
- Orange

- Filet meunière de poisson blanc
- Flan de carottes
- Saint-Nectaire
- Salade de fruits exotiques au jus de passion et framboise

- Céleri rémoulade
- Œuf poché (sauce milanaise)
- Haricots verts
- Crème Vanille

Du 26 au 30 janvier

EGalim

- Paleron (sauce paprika)
- Frites
- Saint-Paulin
- Crème dessert au chocolat

- Choux rouges et carottes aux agrumes
- Pois chiches (sauce tomate)
- Coquillettes
- Faisselle et sucre de canne complet

- Potage de légumes
- Tarte aux fromages
- Batavia au vinaigre balsamique
- Gouda
- Kiwi

- Carottes râpées
- Saucisse de Francfort (porc) ou saucisse végétale
- Chou et pommes de terre
- Yaourt au lait entier et sucre de canne

EGalim

- Betteraves rouges et dés de féta
- Paëlla revisitée (Riz, petits pois, carottes et oignons)
- Cantal
- Pomme



LOCAL



BIO



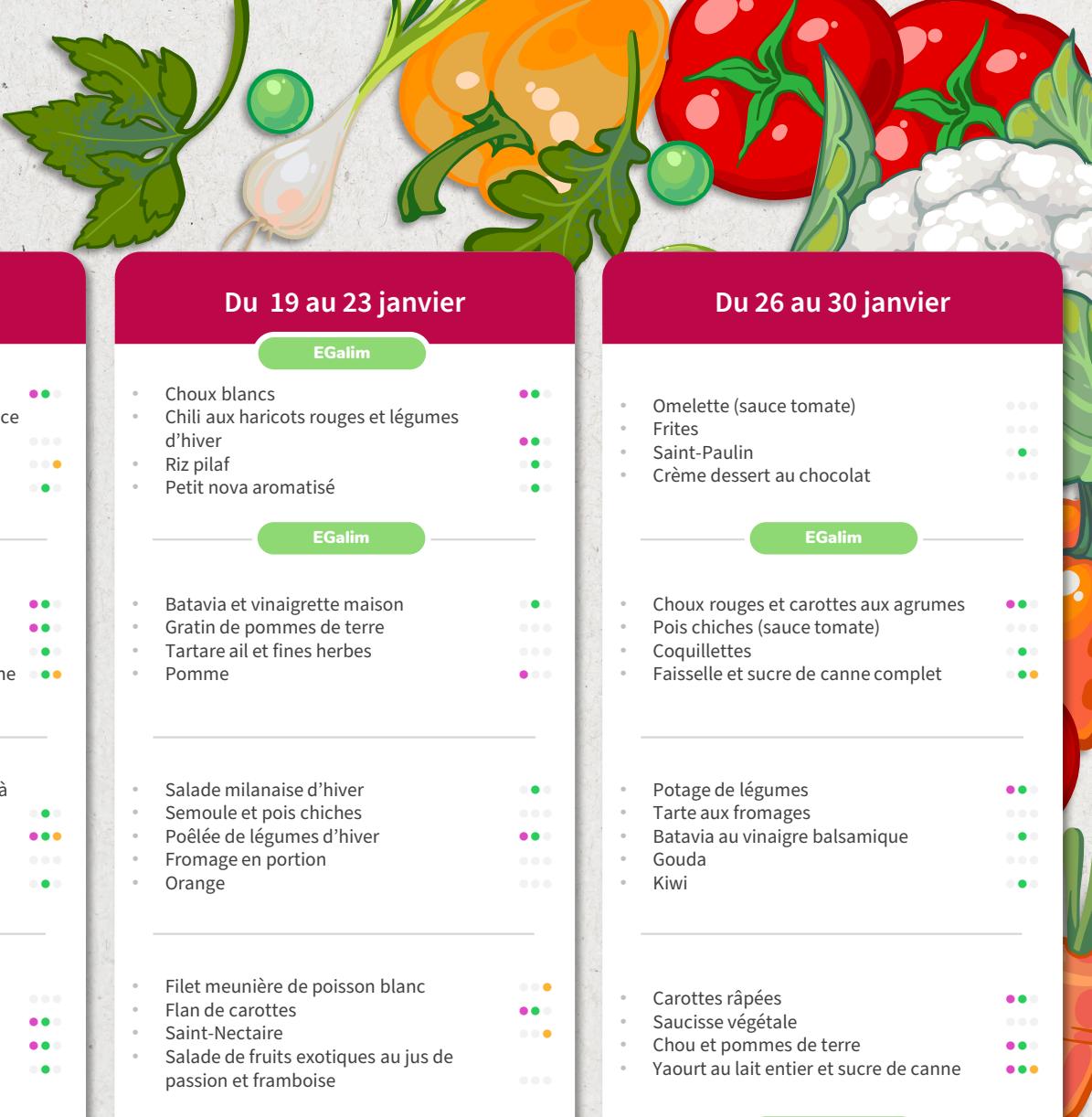
AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

MENUS JANVIER 2026

Ville de Quetigny

Alternatif



Du 5 au 9 janvier

EGalim

- Batavia (sauce vinaigre balsamique)
- Flageolets
- Haricots au beurre et pommes de terre
- Galette des Rois

LUNDI

- Omelette nature
- Purée de brocolis
- Mini-Ortolan
- Pomme

MARDI

- Céleri rémoulade
- Pois chiches à la tomate
- Flan de potimarron
- Carré Ligueil
- Mélange de fruits au jus de raisin

MERCREDI

- Dos de colin (sauce Nantua)
- Macaroni
- Yaourt vanille au lait entier
- Kiwi

JEUDI

- Choux blancs et carottes
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt à la grecque et sucre de canne

VENDREDI

Du 12 au 16 janvier

EGalim

- Choux rouges
- Tortellini trois couleurs au fromage (sauce crème)
- Comté
- Compote pomme poire

EGalim

- Carottes râpées
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Yaourt nature de brebis et sucre de canne

- Batavia et vinaigrette (sauce moutarde à l'ancienne)
- Brandade de poisson
- Tomme blanche
- Tartes aux pommes

- Petits pois au jus
- Blé aux petits légumes
- Yaourt brassé abricot sur lit de fraise
- Clémentine

- Salade d'hiver de pâtes
- Emincé végétal (sauce Gaston Gérard)
- Epinards
- Poire

Du 19 au 23 janvier

EGalim

- Choux blancs
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver
- Riz pilaf
- Petit nova aromatisé

EGalim

- Batavia et vinaigrette maison
- Gratin de pommes de terre
- Tartare ail et fines herbes
- Pomme

- Salade milanaise d'hiver
- Semoule et pois chiches
- Poêlée de légumes d'hiver
- Fromage en portion
- Orange

- Filet meunière de poisson blanc
- Flan de carottes
- Saint-Nectaire
- Salade de fruits exotiques au jus de passion et framboise

- Céleri rémoulade
- Œuf poché (sauce milanaise)
- Haricots verts
- Crème Vanille

Du 26 au 30 janvier

EGalim

- Omelette (sauce tomate)
- Frites
- Saint-Paulin
- Crème dessert au chocolat

- Choux rouges et carottes aux agrumes
- Pois chiches (sauce tomate)
- Coquillettes
- Faisselle et sucre de canne complet

- Potage de légumes
- Tarte aux fromages
- Batavia au vinaigre balsamique
- Gouda
- Kiwi

- Carottes râpées
- Saucisse végétale
- Chou et pommes de terre
- Yaourt au lait entier et sucre de canne

EGalim

- Betteraves rouges et dés de féta
- Paëlla revisitée (Riz, petits pois, carottes et oignons)
- Cantal
- Pomme



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

janvier-26

P = présence / T= trace

	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Araignées	Mustard	Mollusques	Soya	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
--	--------	----------	-----------	-------	-----------	---------	------------	------	----------	--------	--------	--------	------	----------------

LUNDI 5

Batavia BIO sauce au vinaigre basamique	T			T		P		T	P					T
Céleri rémoulade	T			T		P		T						T
Aiguillette de poulet LR sauce cancoillotte IGP	P	T	T	P			T	T			P			P

Flageolets

ABSENCE ALLERGENES

Haricots beurre et pomme de terre BIO LOC	T			P		P		T						T
Mimolette à croquer														P
Galette des Rois	P			P				T						P P

MARDI 6

Salade de lentilles / maïs	T			P		P		T						T
x														
Omelette Bio nature				P										P
Purée de brocolis (pomme de terre BIO LOC)														P
Mini-Ortolan®														P

Pomme LOC

ABSENCE ALLERGENES

Mercredi 7														
Céleri rémoulade BIO LOC	T			T		P		T						T
Blanquette de veau LR	T	T	T	P			T	T			P			T
Pois chiche à la tomate														
Flan de potimarron BIO LOC				P										P
Carré Ligueil®														P

Mélange de fruits au jus de raisin

ABSENCE ALLERGENES

Jeudi 8														
Macédoine BIO LOC	T			P		P		T						T
Salade de lentilles	T			P		P		T						T
Dos de colin MSC sauce Nantua	T	P	T	T			T	T			T			T
Macaroni BIO	P			T										

Yaourt vanille au lait entier BIO LOC

P

Kiwi

ABSENCE ALLERGENES

Vendredi 9														
Choux blancs et carottes BIO LOC	T			P		P		T						T
Salade verte														
Dahl de lentilles corail	T													
Riz BIO créole														
Yaourt à la grecque BIO et sucre de canne BIO EQUIT														P
Orange														

ABSENCE ALLERGENES

janvier-26

P = présence / T= trace



LUNDI 12

Choux rouges BIO LOC	T			P		P		T					T
Céleri rémoulade	T			T		P		T					T
Tortellini trois couleurs au fromage sauce crème	P			P		T		T					P
x													
0													
Comté AOP													P
Compote pomme poire BIO													

ABSENCE ALLERGENES

MARDI 13

Carottes râpées BIO LOC	T		P		P		T						T
Salade verte													
Légumes d'hiver BIO LOC façon couscous													
x													P
Semoule BIO	P							T					P
Yaourt nature de brebis BIO sucre de canne BIO EQUIT													
Dés de fruits													

ABSENCE ALLERGENES

MERCREDI 14

Batavia BIO et vinaigrette sauce moutarde à l'ancienne													
Brandade de poisson MSC (pomme de terre BIO LOC)		P											P
x													
0													
Tomme blanche													P
Tarte aux pommes BIO	P			T	T								P T

JEUDI 15

Betteraves crues râpées	T		P		P		T						T
Salade endives													
Salade endives													
Sauté de bœuf HVE sauce pain d'épices	T			T		T		T		T			T
Petits pois au jus													
Blé BIO aux petits légumes BIO LOC	P							T		T			
Yaourt brassé abricot sur lit de fraise BIO LOC													P
Clémentine BIO													

ABSENCE ALLERGENES

VENDREDI 16

Salade d'hiver de pâtes BIO	T			P		P		T					T
Salade de riz	T			T		P		T					T
Blanc de poulet BBC sauce Gaston Gérard	P	T	T	P		T	T	T		P			T
Emincé végétal sauce Gaston Gérard	P					T		P					T T
Cantafrais®													P
Poire LOC													

ABSENCE ALLERGENES

janvier-26

P = présence / T= trace

	Gélatine	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Mustard	Mollusques	Soye	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
--	----------	----------	-----------	-------	-----------	---------	------------	------	----------	--------	--------	--------	------	----------------

LUNDI 26

Macedoine de légumes

T				P			P		T					T
---	--	--	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--	---

Salade de choux

T				T			P		T					T
---	--	--	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--	---

Paleron sauce paprika

T				T			T		T			T		T
---	--	--	--	---	--	--	---	--	---	--	--	---	--	---

Omelette sauce tomate

				P										
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Frites

ABSENCE ALLERGENES

Saint-Paulin BIO

													P	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Crème dessert chocolat

													P	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

MARDI 27

Choux rouges et carottes BIO LOC aux agrumes

T				P			P		T					T
---	--	--	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--	---

Carottes au jus orange

T				T			P		T					T
---	--	--	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--	---

Dos de lieu noir MSC sauce vache qui rit

T	P	T	T				T	T			T		P	
---	---	---	---	--	--	--	---	---	--	--	---	--	---	--

x

Coquillettes BIO

P				P										
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Faisselle et sucre de canne complet BIO EQUIT

Poires BIO* en cubes														
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MERCREDI 28

Potage de légumes BIO LOC

														T
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

x

Tarte aux fromages

P	T	T	P			T	T				T		P	
---	---	---	---	--	--	---	---	--	--	--	---	--	---	--

x

Batavia BIO au vinaigre balasmique

T			T			P		T	P					T
---	--	--	---	--	--	---	--	---	---	--	--	--	--	---

Gouda BIO

Kiwi BIO														
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ABSENCE ALLERGENES

JEUDI 29

Carottes râpées BIO LOC

T			P			P		T						T
---	--	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Haricot beurre salade

T			T			P		T						T
---	--	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Saucisse végétale

P				T			T							
---	--	--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Chou et pommes de terre BIO LOC

ABSENCE ALLERGENES

Yaourt au lait entier BIO LOC sucre de canne BIO EQUIT

													P	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Clémentine BIO

ABSENCE ALLERGENES

VENDREDI 30

Betteraves rouges BIO et dés de féta

T			P			P		T						T
---	--	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---

Salade verte

ABSENCE ALLERGENES

Paëlla revistée (Riz BIO, petits pois, carottes et oignons BIO LOC)

						T								
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

0

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Cantal AOP

													P	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Pomme LOC

ABSENCE ALLERGENES