



Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

Apprieu
www.apprieu.fr



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
Jus d'orange	Salade de quinoa BIO et boulgour BIO (carottes, céleris, oignons)	Salade verte BIO à la vinaigrette	/
Ravioli BIO aux légumes sauce tomate basilic (plat complet) <i>& emmental râpé</i>	Colin d'Alaska sauce safranée <i>Végétarien : Nuggets de blé</i>	Sauté de bœuf BIO sauce paprika <i>Végétarien : Boulettes végétales sauce paprika</i>	Jambon blanc <i>Végétarien : Omelette nature</i>
/	Chou-fleur à la béchamel	Carottes BIO persillées	Risetti au beurre <i>& emmental râpé</i>
/	Yaourt nature sucré du GAEC Barras	/	Gouda BIO <i>Fruit de saison BIO</i>
Lacté saveur vanille nappé de caramel	/	Galette des rois	



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

Apprieu
www.apprieu.fr



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
Friand au fromage	Salade coleslaw rouge (chou rouge BIO , carottes BIO.	/	Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes
Merlu sauce crème carottes	Bolognaise de bœuf BIO	Blanquette de dinde	Hachis de courge BIO et lentilles BIO (plat complet)
Végétarien : Galette végétale	Végétarien : Bolognaise de légumes	SV : Blanquette végétale BIO (émincé végétal BIO)	/
Purée de légumes variés	Torti BIO	Riz créole BIO	Edam
/	/	Petit fromage frais	/
Fruit de saison BIO	Liegeois saveur chocolat	Compote pomme kiwi BIO	



Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

Apprieu
www.apprieu.fr



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS MONTAGNARD
<p>/</p> <p></p> <p>Tajine de poisson</p> <p><i>Végétarien : Tajine de légumes</i></p> <p></p> <p>Semoule BIO</p> <p></p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Céleri râpé BIO sauce rémoulade</p> <p></p> <p>Œuf dur BIO sauce catalane</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>/</p> <p>Cake à l'ananas</p>	<p></p> <p>Salade de lentilles BIO à l'africaine</p> <p></p> <p>Estouffade de bœuf BIO sauce forestière</p> <p><i>Végétarien : Tarte aux fromages</i></p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p></p> <p>Chou blanc BIO aux pommes</p> <p>Tartimouflette (Dés de volaille, Pommes de terre, fromage à tartiflette, lait, crème fraîche, oignons) (plat complet)</p> <p><i>Végétarien : Gratin de pommes de terre et fromage (plat complet)</i></p> <p>/</p> <p></p> <p>Yaourt HVE aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p> <p>/</p>



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

Apprieu
www.apprieu.fr



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
/	Salade de petit épeautre BIO  Rôti de porc sauce arrabiata <i>Végétarien : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>	Carottes râpées vinagrette mexicaine  Gratin de macaronis BIO courge, cheddar et mozzarella (plat complet) & emmental râpé 	Œufs durs BIO à la mayonnaise
Polenta crémeuse  Brie BIO	Wings de poulet <i>Végétarien : Nuggets à l'emmental</i> Crumble de brocolis  Fromage blanc BIO	/	Quenelles de carpes des Dombes sauce armoricaine <i>Végétarien : Quenelles sauce armoricaine</i> Riz BIO aux légumes /
Cocktail de fruits au sirop léger	/	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO 



LUNDI
VIVE LES CREPES

/

Rôti de dinde sauce romarin

Végétarien : Sticks de mozzarella

Petits pois BIO

Petit fromage frais

Crêpe sucrée

Semaine du 02 au 06 Février 2026



MARDI
REPAS VEGETARIEN

Taboulé d'hiver (semoule BIO)



Omelette BIO aux fines herbes



Omelette BIO aux fines herbes

Epinards BIO à la béchamel



Saint Paulin BIO



JEUDI

Panais râpé sauce rémoulade



Sauté de bœuf sauce mironton

Végétarien : Falafels sauce fromage blanc et menthe



Blé BIO tendre

/

Compote pomme mangue

VENDREDI
BIENTÔT LES VACANCES

/



Colin d'Alaska fileté meunière

Végétarien : Galette végétale

Pommes de terre quartier et ketchup

Fromage frais Petit Cotentin®



Fruit de saison BIO