



# CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE

## JANVIER 2026



*! sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement !*

	<b>Produit savoyard (issu de la région albertvilloise)</b>  <b>Produit issu de l'agriculture biologique</b> 	<b>Produit local* (issu de la région Auvergne Rhône-Alpes)</b> 	<b>Légende</b> <b>Repas sans viande</b> <b>Jour férié</b> <b>Vacances scolaires</b>	<b>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</b>    
	<b>*Aide UE à destination des écoles</b>  	<b>Viande Pays de Savoie</b> 	<b>Jeudi 1 janvier</b> <b>FÉRIÉ</b>	<b>Vendredi 2 janvier</b> Salade de lentilles Pavé de poisson bordelaise Côtes de blettes provençales Camembert Mousse au chocolat
<b>Lundi 5 janvier</b> Tarte épinard chèvre Filet de poulet Gratin de potiron *Cantal Galette des rois <i>Omelette</i>	<b>Mardi 6 janvier</b> Céleri rémoulade Croustifromage Pâtes *Tomme de Savoie *Purée de pommes	<b>Mercredi 7 janvier</b> Potage de légumes <b>Saucisses aux herbes</b> Choux fleurs sautés Saint Nectaire Fruit de saison <b>Croustifromage</b>	<b>Jeudi 8 janvier</b> Salade d'endives <b>Pot au feu</b> et ses légumes *Yaourt nature *Fruit de saison <b>Falafels</b>	<b>Vendredi 9 janvier</b> Choux chinois et gruyère Rougail de poisson Riz au safran *Camembert Flan caramel
<b>Lundi 12 janvier</b> Crêpes au fromage <b>Sauté de veau à la Corse</b> Carottes *Fromage blanc *Fruit de saison <i>Quenelle sauce aurore</i>	<b>Mardi 13 janvier</b> Poireaux vinaigrette Tajine de légumes et pois chiches (végétarien) Semoule *Comté *Fruit de saison	<b>Mercredi 14 janvier</b> Salade de choux rouges <b>Sauté de porc</b> Petits pois <b>Tomme de Savoie</b> Fruit de saison <i>Omelette</i>	<b>Jeudi 15 janvier</b> Mâche Sauté de canard <b>Gratin de brocolis</b> Cabrette Liégeois vanille <b>Filet de poisson citron</b>	<b>Vendredi 16 janvier</b> <b>Pâté de campagne/cornichon</b> <i>Roulé au fromage</i> Brandade de poisson <b>Bûche du pilat</b> Pâtisserie
<b>Lundi 19 janvier</b> Betteraves rouges Spaghetti au thon *Brie Crème brûlée	<b>Mardi 20 janvier</b> <b>Salade verte/croûtons</b> Quenelle sauce Mornay Riz créole *Fromage blanc *Fruit de saison	<b>Mercredi 21 janvier</b> Endives au <b>bleu du Vercors</b> <b>Rôti de porc</b> Purée <b>Meule de Savoie</b> Mousse marron <b>Poisson provençale</b>	<b>Jeudi 22 janvier</b> Haricots blancs au thon <b>Carbonnade de bœuf à la flamande</b> Gratin d'endives Tomme noire *Fruit de saison <i>Pavé blé/tomate/mozza</i>	<b>Vendredi 23 janvier</b> Carottes râpées Nuggets de poisson Haricots verts Coulommiers *Purée de pommes
<b>Lundi 26 janvier</b> Salade de chou blanc <b>Sauté de bœuf</b> Polenta *Abondance *Fruit de saison <i>Omelette</i>	<b>Mardi 27 janvier</b> <b>Salade verte</b> Assiette anglaise <b>Tartiflette</b> (Pomme de terre/lardons/fromage) *Faiselle Crème pralinée <i>Tartiflette sans lardons</i>	<b>Mercredi 28 janvier</b> Salade de pâtes tricolores <b>Sauté de poulet</b> Gratin de blettes Rondelet Fruit de saison <i>Steak boulgour lentilles</i>	<b>Jeudi 29 janvier</b> Salade coleslaw <b>Œuf dur</b> Épinards béchamel Samos *Fruit de saison	<b>Vendredi 30 janvier</b> Potage de légumes Pavé de poisson Poêlée champêtre *Comté Crêpes