









# Mairie de Jumièges

## Janvier - février 2026

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Friand au fromage	 Vol au vent de lentilles corail et poivrons	Céleri rave sauce rémoulade	Carottes râpées	Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette
Steak haché de bœuf sauce barbecue	Riz pilaf	Sauté de porc à la moutarde	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Filet de <b>merlu MSC</b> sauce au citron
Petits pois aux oignons		<b>Semoule HVE</b>	Gratin de choux-fleurs, <b>tortis HVE</b>	Écrasé de pommes de terre de la cheffe
	Babybel	Bûchette au lait mélange		
Compote de pommes	Le Ti-donut	Fruit de saison	Galette des rois frangipane	Fruit de saison
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Chou blanc	Betteraves au maïs			Potage aux poireaux et pommes de terre
Sauté de poulet forestière	Pizza savoyarde	Bolognaise	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes	Boulettes de blé façon thai
Potatoes au paprika	Salade verte	<b>Penne HVE</b>	Carottes glacées	Riz
Coulommiers		Camembert	Coulommiers	
Fromage blanc au spéculoos	Suisse sucré	<b>Fruit HVE de saison</b>	Fruit de saison	Grimolle aux pommes
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
<b>JOURNÉE VERTE</b>			Salami	
Salade verte à l'Emmental vinaigrette				
Risotto aux petits pois et <b>parmesan AOP</b>	Aiguillettes de poulet sauce tex mex	Chipolatas aux herbes	Sauté de bœuf au curry	Calamars à la romaine
	Pommes de terre sautées	Semoule / légumes couscous d'hiver	Haricots verts / haricots beurre persillés	Blé nature
Crème à la pistache	Yaourt nature local	Bûchette au lait mélange		Yaourt sucré
	Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade	Dessert	Fruit de saison
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Macédoine mayonnaise	 Beignets de mozzarella	Coleslaw	<b>ANNIVERSAIRES DU MOIS</b> 	
Boulettes au bœuf sauce orientale	Gratin de choux-fleurs et p. de terre	Rôti de porc à la carotte et au thym	Sauté de poulet aux poivrons	Parmentier de <b>colin MSC</b>
<b>Semoule HVE</b>	<b>Comté AOP</b>	<b>Lentilles HVE</b>	Fondue de poireaux / riz	Salade verte
				Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème aux œufs du chef	Mousse praliné - biscuits secs	Fruit de saison
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Salade verte		Mousse de foie	Roulé au chorizo	
Croziflettes au <b>Reblochon AOP</b> et lardons	Tenders de poulet	Jambon blanc	<b>Colin MSC</b> façon meunière	Lasagnes aux légumes d'hiver
	Frites fraîches locales	<b>Coquillettes HVE</b>	Purée de pommes de terre	Salade iceberg
	Suisse aromatisé	Tomme blanche		Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Compote de pomme	<b>Fruit HVE de saison</b>	Fruit de saison	Crêpe du chef
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Soupe à la tomate		Betteraves au maïs vinaigrette	<b>ANNIVERSAIRES DU MOIS</b> 	Salade verte aux dés de mimolette
Chipolatas aux herbes	Rôti de dinde	Flammekueche	 Cordon bleu végétarien	Carbonara de fruits de mer
Pommes de terre sautées	Purée de brocolis	Salade verte	Haricots verts sautés	<b>Tortis HVE</b>
	Bûchette au lait mélange		Petit moulé ail et fines herbes	
Fruit de saison	Riz au lait	Compote de pommes du chef	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	Fruit de saison