



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
Betterave rouge bio	Salade de lentilles bio ¹	Salade de carottes bio aux raisins ¹²	Potage de légumes bio
Aiguillette de poulet pané ^{1 3 5}	Lasagne végétarienne ^{7 1}	Choucroute garnie	Curry de poisson au ⁴ lait de coco ⁸
Petit pois bio à la crème ⁷	Fromage bio ⁷	Tarte aux pommes ³ 	Riz aux petits légumes bio ¹
Galette des rois brioché ^{1 3}	Fruit bio		Fromage blanc bio et spéculos ^{7 5}

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
Salade de pâtes au surimi ¹	Velouté butternut/patate douce bio	Céleri rémoulade bio ^{10 9}	Potage de légumes bio
Noix de joue de porc confite	Riz cajun aux haricots rouges ¹	Boulette de bœuf maison	Filet de poisson sauce citronné tartare ⁴
Duo d'haricots bio	Fromage bio ⁷	Frites ^{5 8}	Mélange de céréales ¹
Crème dessert chocolat local ⁷	Fruits bio	Gâteau maison ^{7 3 1}	Compote pomme banane bio maison

Allergènes

¹ Gluten	² Crustacés	³ Œufs	⁴ Poissons	⁵ Arachides	⁶ Soja	⁷ Lait
⁸ Fruits à coques	⁹ Céleri	¹⁰ Moutarde	¹¹ Sésame	¹² Sulfites	¹³ Lupins	¹⁴ Mollusques



Sur cette période, 64.51 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 51.61 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

