



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| | MENU VEGETARIEN | | |
| Potage tomate | Carotte râpée bio | Bouchée à la reine 1 3 5 | Macédoine de légumes |
| Sot l'y laisse de poulet à la Normande | Pané tomate/ mozzarella 7 5 3 1 | Saucisse | Aiguillette de canard aux agrumes |
| Haricot plat | Pomme rösti 5 3 1 | Gratin de chou-fleur | Carotte rôtie bio |
| Emmental 7 | Salade verte bio | Yaourt 7 | Crème caramel beurre salé 7 |
| Fruit bio | Galette Frangipane 8 1 7 3 | | |

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| MENU VEGETARIEN | | | |
| Velouté chou-fleur/lait de coco 8 | Lentille bio à la Lyonnaise 1 | Croustillant aux légumes 1 3 | Betterave bio aux fines herbes |
| Burger végétarien 1 6 | Poulet fermier | Dos de colin crème 4 | Sauté de bœuf à l'Asiatique 6 |
| Salade verte bio | Haricot vert | Pomme vapeur bio | Brocoli |
| Crème dessert 7 | Pomme bio au four à la cannelle | Banane bio au chocolat 7 | Salade vert bio |
| | | | Yaourt local 7 |

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, 51.42 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 28.58 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

