



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Dubarry	Carotte râpée bio à la vinaigrette	Macédoine de légumes	Velouté de légumes bio	Betterave bio aux fines herbes
Poulet « tikka massala »	Brouillade d'œufs 3	Longe de porc rôtie	Bœuf façon bolognaise	Poisson MSC crème douce à l'ail 4
Fondue d'épinards	Petits légumes cuisinés	Poireaux au court bouillon	Purée de pomme de terre et brocolis 7	Petits légumes cuisinés/chou chinois
kiri /Fruit bio 7	Petit brie 7	Fromage 7	Fromage blanc bio 7	Camembert bio 7
	Fromage blanc bio	blanc/compote bio	Fruit bio	Compote bio

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes bio	Chou fleur vinaigrette	Carotte râpée bio à la vinaigrette	Céleri bio rémoulade 9	Croustillant aux légumes 1
Poulet citronelle	Saucisse fumée au jus	Poisson MSC 4	Emincé de dinde au curry	Brouillade d'œufs 3
Petits légumes cuisinés/petit pois étuvés	Petits légumes 7 cuisinés/ haricot beurre	sauce à l'aneth	Petits légumes bio cuisinés/carottes vichy	Petits légumes cuisinés/purée de 7
Fromage 7	Fromage blanc 7	Navets bio rôtis	Fromage 7	butternut bio
Fruit bio	Compote bio pomme ananas	Fromage blanc 7	Fruit bio	Fromage blanc 7
		Cake aux poires 1 7		Compote 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, 76.59 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 38.29 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

