

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
Potage de légumes bio	Salade coleslaw bio 9	Œufs mimosa 3 betterave bio	Salade de pomme de terre bio crémeuse à la ciboulette 7
Sauté de veau à la crème	Pâtes épinard ricotta 7 1	Poulet fermier à la Normande	Poisson pané sauce tartare 4 1 3
Blé pilaf aux poireaux bio 1	Fromage bio 7	Purée de pomme de terre	Carotte bio
Yaourt bio 7	Donut's chocolat 7 5 1 8	Gâteau d'anniversaire 3 1 7	Fruit bio

SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	Menu thème SUISSE	
Velouté de pommes de terre et carottes bio	Salade Marco Polo 1 2	Raclette 5 7 8	Rillettes de poulet
Paupiette de dinde	Gratin de légumes au cumin 7	Salade verte bio	Parmentier de saumon
Bouillabaisse aux petits légumes bio 1	Fromage local 7	Mousse au chocolat 5 3	Salade verte bio 4 7
Petit suisse aux fruits 7	Fruits bio		Fruit bio

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, 61.29 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 45.16 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

