



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
Rillettes de sardines ^{4 7}	Céleri bio rémoulade ⁹	Petit pois chèvre frais ⁷	Potage bio
Tajine	Boulette	Curry de bœuf bio	Blanquette de la mer
Semoule bio ¹	Lentilles bio ¹	Salade verte bio	Carotte bio ⁴
Fromage bio ⁷	Salade verte bio	Compote pomme banane bio	Choux à la crème ^{3 7 1}
Fruit bio	Flan coco ^{7 8 3}		

SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU VEGETARIEN
Duo de saucissons	Potage bio	Crêpe au fromage ^{3 7 1}	Houmous ¹
Poulet Tikka massala	Rôti de porc local	Lasagne de bœuf bio	Beignet de chou-fleur
Riz bio ^{1 7 8}	Flageolet	Salade verte bio ⁷	Sauce tzatziki ^{5 1}
Beignet ^{7 8 5}	Salade verte bio	Brownie ^{7 3 5}	Patatoes bio ⁵
	Semoule au lait ^{1 7}		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, 60 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 42.85 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

