

## SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage bio  Sauté de dinde à la moutarde 10 Chou-fleur vapeur  Fromage bio 7 Fruit bio	Carotte râpée bio à la vinaigrette  Brouillade d'œufs 3 aux champignons Purée de butternut bio 7  Semoule au lait 7 1	Salade de lentilles 1  Sauté de bœuf à l'orientale Chou braisé bio  Produit laitier 7 Compote bio	Panna cotta au chèvre frais 7  Rougail saucisse Riz 1 Poireaux nouveaux bio  Fruit bio	Potage bio  Blanquette de la mer Carottes bio 4 2  Camembert 7 Compote bio

## SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage bio  Brouillade d'œufs aux asperges 3 Haricot beurre Fromage de chèvre 7 Fruit bio	Céleri bio sauce 9 fromagère 7  Rôti de porc aux herbes pâtes bio Longue de Nice bio Faiselle 7 Compote bio	Betterave bio  Filet de poulet sauce citron Chou-fleur persillade  Produit laitier 7	Houmous Libanais 1  Sauté de bœuf aux aïelles Salsifis  Fromage de brebis 7 Fruit bio	Potage bio  Poisson 4 Riz 1 Fondue d'épinards Produit laitier 7 Compote 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, 71.43 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 44.89 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

