



Menu du 5 au 9 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Œuf mayonnaise	Radis	Salade de blé	Soupe de saison
<i>Plat principal</i>	Boulettes végétales à la tomate & haricots beurre	Merlu sauce aneth & pommes de terre vapeur	Haut de cuisse de poulet rôti & ratatouille	Cassoulet du chef
<i>Fromage/Laitage</i>	Rondelé	Croc'lait	Fromage à la coupe	Yaourt nature
<i>Dessert</i>	Coupelle de fruits au sirop	Galette des rois	Mousse au chocolat	Fruit



Menu du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Pâté de campagne	Betterave en salade	Salade de brocolis	Salade au chou chinois
<i>Plat principal</i>	Colin sauce curcuma & cordiale de légumes	Fricadelle de bœuf & lentilles au jus	Feuilleté au fromage & boulgour Bio sauce tomate	Mijoté de dinde sauce crème & mélange de légumes d'antan
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Fromage blanc	Madame Loïk	Cantadou
<i>Dessert</i>	Fruit	Confiture	Eclair au chocolat	Compote allégée en sucre



Menu du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade verte	Salade de pomme de terre	Pizza au fromage	Carottes rapées
<i>Plat principal</i>	Gratin de pâtes au jambon et fromage	Farçou végétal & épinard en béchamel	Filet de colin meunière & poêlée aux 4 légumes	Gardiane de taureau & riz
<i>Fromage/Laitage</i>	Samos	Fromage à la coupe	Yaourt nature	St Moret
<i>Dessert</i>	Coupelle de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Tarte au flan



Menu du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Terrine Aveyronnaise	Chou fleur en vinaigrette	Endives en salade	Salade de Pépinette Arlequin (maïs, olives, tomates)
<i>Plat principal</i>	Escaloppe de volaille & gratin de courge	Filet de colin sauce citron & semoule	Rôti de porc sauce moutarde/estragon & purée	Omelette & haricots verts en persillade
<i>Fromage/Laitage</i>	Fomage blanc	Tartare	Yaourt nature	Fromage à la coupe
<i>Dessert</i>	Fruit	Compote allégée en sucre	Fruit	Tarte aux pommes