

MENUS DU 26/01/2026 AU 30/01/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Ciselée d'iceberg		Salade coleslaw à base de carottes BIO	Mélange tendre pousse
Plat	• Rôti de dinde sauce gravy Tarte au fromage	Beaufilet de colin au curcuma • Sauté de porc* façon colombo		Quenelle nature BIO sauce Aurore	Gratin de poisson MSC
Accompagnement	Chou-fleur	Pommes noisettes		Riz BIO	Petit pois
Laitage	Mini cabrette	Petit nova aromatisé		Vache qui rit BIO	Tomme noire à la coupe
Dessert	Crème dessert vanille	Marmelade de pommes BIO		Pomme BIO	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 02/02/2026 AU 06/02/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/02/2026	Mardi 03/02/2026	Mercredi 04/02/2026	Jeudi 05/02/2026	Vendredi 06/02/2026
Entrée	Brocolis sauce aïoli	Salade florida		<ul style="list-style-type: none"> • Mortadelle* Crêpe au fromage	Salade verte BIO
Plat	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière	<ul style="list-style-type: none"> • Tajine de poulet Curry de pois chiches		Bouchées BIO courgettes & feta au curry <ul style="list-style-type: none"> • Longe de porc* à la Dijonnaise 	Sauce italienne végétale aux pépites veggies BIO
Accompagnement	Haricots verts persillés base de haricot BIO	Semoule BIO		Jeunes carottes	Macaronis BIO
Laitage	Petit suisse nature	Coulommiers à la coupe		Samos	Rondelé nature BIO
Dessert	Crêpe sucrée	Poire		Clémentine	Flan au chocolat (lait BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/02/2026 AU 27/02/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/02/2026	Mardi 24/02/2026	Mercredi 25/02/2026	Jeudi 26/02/2026	Vendredi 27/02/2026
Entrée	Chou-fleur ravigote	Salade arlequin (chou chinois/radis/maïs)		Salade verte BIO	Taboulé
Plat	Gratin de macaronis aux fromages(PC)	Quenelle de carpe sauce crème		• Tartiflette* à base de pdt BIO (PC) Tartiflette veggie (PC)	Filet de lieu MSC façon niçoise • Cordon bleu de volaille
Accompagnement		Printanière de légumes			Haricots verts en persillade
Laitage	Brie à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Petit nova BIO aromatisé	Yaourt aromatisé
Dessert	Orange BIO	Bugnes		Pomme BIO	Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges

* = Plat avec du porc