

## MENUS DU 05/01/2026 AU 09/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 05/01/2026	Mardi 06/01/2026	Mercredi 07/01/2026	Jeudi 08/01/2026	Vendredi 09/01/2026
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Mousson de canard		Céleris rémoulade	Salade verte
Plat	Cappelletti 5 fromages sce au rose (PC)	Pépites colin 3 céréales		Aiguillette de poulet à la crème	Hachis parmentier (PC)
Accompagnement		Chou-fleur à la crème		Carottes BIO	
Laitage	Edam à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Petit suisse nature	Pont l'évêque AOP à la coupe
Dessert	Clémentine BIO	Cocktails de fruits au sirop		Galette des rois	Pomme BIO

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 12/01/2026 AU 16/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 12/01/2026	Mardi 13/01/2026	Mercredi 14/01/2026	Jeudi 15/01/2026	Vendredi 16/01/2026
Entrée	Salade bretonne	Salade de perles aux 3 couleurs		Samoussa aux légumes	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
Plat	Blanquette de volaille	Quiche lorraine*		Oeufs à la crème	Filet de lieu MSC façon niçoise
Accompagnement	Riz BIO	Haricots verts persillés base de haricot BIO		Epinards béchamel	Polenta crémeuse
Laitage	Saint-môret	Yaourt local circuit-court		Fromage blanc nature	Camembert à la coupe
Dessert	Kiwi	Compote aux fruits rouges maison		Orange BIO	Mousse au chocolat

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée	Salade de riz BIO	Coeur de laitue		Velouté du potager	Chou rouge à la vinaigrette de framboises
Plat	Nem aux légumes	Chipolatas*		Steack haché sauce salsa	Filet de hoki MSC au beurre blanc
Accompagnement	Purée de potiron	Lentilles BIO LOCAL		Coquillettes BIO au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit suisse aux fruits		Velouté fruix	Croq'lait BIO
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Clémentine	Beignet au chocolat

\* = Plat avec du porc

## 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	Avocat/mayonnaise		Salade coleslaw	Mélange tendre pousses
Plat	Rôti de dinde sauce gravy	Crispy veggies BIO		Chili con carne	Gratin de poisson MSC
Accompagnement	Chou-fleur	Pommes noisettes		Riz BIO	Petit pois
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Brique de Burdignes à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
Dessert	Crème dessert vanille	Marmelade de pommes BIO		Pomme	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

\* = Plat avec du porc