

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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

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

\* = Plat avec du porc