



JANVIER 2026

LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Maquereau Spaghetti bolognaise Mimolette Cocktail de fruits Galette des rois	Velouté de légumes Chili végétarien Fromage Banane	Céleri râpé Colin sauce au beurre Carotte/ blé Yaourt	Velouté de courge Poulet basquaise Coquille Fromage de chèvre Pomme

LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Potage vermicelle Œuf Chou- fleur gratiné Fromage de brebis Clémentine	Velouté de céleri Saumon Riz Petits suisses	Betterave Sauté de porc Champignon Pomme de terre Fromage blanc	Velouté d'endives Emincé de dinde Semoule St Môret Kiwi

LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Salade, emmental, noix Hachis parmentier Crème vanille	Velouté de pois chiches Couscous végétarien Crème anglaise Brownie	Carotte râpée Rôti de veau Mogette de Vendée Cantal Mangue	Velouté de poireaux Cabillaud sauce au beurre Quinoa Yaourt

LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Mâche, emmental, surimi Omelette Epinard Riz au lait	Velouté de laitue Paupiette de dinde Lentille Clafoutis	Betterave, maïs Tartiflette Salade Compote	Velouté de carotte Hoki pané Patate douce Fromage de brebis Banane

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Bon appétit !!

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.