



JANVIER 2026

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

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

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

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