



Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement

Viande française provenant d'une boucherie locale, poisson frais le jeudi provenant de la coop de VERRIERES

yaourts circuit court

Ferme de la Fayaudrie

TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio

Cuisine du Chef



2026

MENU VEGETARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Semaine du 05 au 09 janvier carottes râpées pané de blé aux épinards salade fromage fruit de saison	potage de légumes escalopes de dinde à la crème haricots verts fromage compote	salade de surimi poisson pané carottes fromage galette des rois	radis beurre rougail saucisses coquillettes fromage yaourt
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 12 au 16 janvier	céleri rémoulade far normand salade fromage fromage blanc coulis	 CHINOIS nems salade porc au caramel riz fromage litchis	potage de potiron poisson sauce poivrons duo de légumes fromage fruit de saison	salade de lentilles lasagnes salade fromage compote
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 19 au 23 janvier	crème Dubarry gratin de patate douce salade fromage fruit de saison	 JOYEUX ANNIVERSAIRE salade de pâtes jambon braisé purée de brocolis fromage gâteau de riz	betteraves rouges poisson sauce citron carottes fromage fruit de saison	velouté de petits pois bourguignon pommes de terre rissolées fromage yaourt
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 26 au 30 janvier	piémontaise veggie parmentier lentilles salade fromage fruit de saison	pâté marmite cornichons poulet au jus haricots verts fromage pommes au four	potage carottes patate douce brandade salade fromage glace	macédoine mayo paupiettes petits pois carottes fromage fruit de saison