



Menus du 12/01/2026 au 13/02/2026



lundi 12/01	lundi 19/01	lundi 26/01	lundi 02/02	lundi 09/02
crêpe au fromage fricadelle au bœuf poêlée de légumes et potatoes fromage: cantafrais banane	potage de légumes pépites de hoki meunière petits pois fromage fruit de saison	endives, mâche, dés de jambon, noix escalope de dinde viennoise poêlée de légumes et patate douce entremet pistache palet breton	chandeleur wraps/ crudités /fromage frais poisson pané haricots verts yaourt à boire bio mini crepe moelleuse sucrée	baguette torsanne charcuterie colombo de dinde brocolis fromage fruit de saison
mardi 13/01 baguette complète tartine de faisselle/échalote/ciboulette lieu noir au pesto rouge gratin de choux-fleurs et gnocchis petit suisse bio fruit de saison	mardi 20/01 menu végétarien/pain bio épeautre céleri bio sauce cocktail œuf dur bio béchamel épinards et dés de pommes de terre fromage blanc bio au miel brioche aux pépites chocolat	mardi 27/01 bouillon aux vermicelles émincé de veau carottes fromage fruit de saison	mardi 03/02 baguette de campagne tartine radis /beurre demi sel poulet fermier rôti jardinière de légumes fromage A.O.P mousse chocolat	mardi 10/02 menu végétarien salade verte œuf dur bio/crozets/creme fraiche/ oignons/fromage à tartiflette yaourt bio cubes de pêche au sirop léger
jeudi 15/01 menu végétarien choux rouges rapés/dés de pommes pâtes à la bolognaise végétarienne yaourt bio sucré fruits cuits au jus	jeudi 22/01 crudités bio carbonnade de bœuf purée de légumes de saison fromage A.O.P œufs à la neige	jeudi 29/01 menu végétarien segments orange/pamplemousse omelette aux œufs bio pommes de terre sautées fromage bio compote maison	jeudi 05/02 menu végétarien poireau vinaigrette galette butternut/lentilles/mozzarella ketchup salade verte petit suisse fruit	jeudi 12/02 crème de légumes bio parmentier de canard (purée bio, effiloché de canard) fromage bio fruit
vendredi 16/01 crudités bio tajine d' agneau aux épices orientales semoule bio et légumes couscous brie panna cotta aux brisures de biscuit	vendredi 23/01 menu créole accras de morue rougail saucisse (saucisse fumée, sauce tomate/oignons/curcuma/gingembre) riz bio de camargue yaourt vanille bourbon ananas frais	vendredi 30/01 baguette tradition betteraves rouges bio et maïs bio roti de porc sauce au comté/paprika lentilles bio fromage A.O.P fruit de saison	vendredi 06/02 crudités bio sauté de bœuf mélange de céréales bio fromage compote pomme/caramel	vendredi 13/02 crudités bio filet de poisson /beurre/citron pâtes yaourt aromatisé muffin

Tout est cuisiné sur place

Toutes les crudités sont des produits frais

Produits issus de L'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture raisonnée

Produits issus des producteurs locaux

Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Diététicienne Nutritionniste
 Diplômée SOMONT

Le Maire
 Christophe BETHOUL
