

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
05/01/2026	06/01/2026	08/01/2026	09/01/2026
Mousse de foie	Macédoine/Jambon	Lentilles bio	Potage
Colin à l'armoricaine	Boulette d'Agneau	Friand au fromage	Cuisses de poulet
Ebly	Haricots verts	Salade d'endives	Purée de pois cassés
Fruits au sirop/Galette des rois	Yaourt nature sucré	Mandarine	Tome des Ardoisiers
12/01/2026	13/01/2026	15/01/2026	16/01/2026
Betteraves rouges/Œufs	Maïs/Thon	Velouté de potiron	Carottes râpées bio
Couscous aux légumes	Sauté de dinde	Spaghettis à la Bolognaise	Brandade de morue
Brie	Carottes braisées bio	Egréné de bœuf	Cantal AOP
Pomme	Petits suisses	Compote du Limousin	Galette bretonne
19/01/2026	20/01/2026	22/01/2026	23/01/2026
Mâche/Noix	Salade/Boudin	Potage	Cake aux poireaux bio
Blanquette de veau	Rôti de Porc	Beaufilet de colin	Pâtes à la tomate
Riz	Haricots blancs	Epinards à la crème	Brebicou miel
Orange	Yaourt au chocolat	Yaourt de brebis	Madeleine
26/01/2026	27/01/2026	29/01/2026	30/01/2026
Céleri rémoulade bio	Salade d'endives	Œuf mimosa	Vermicelle
Paëlla de la mer	Saucisses de Toulouse	Raviolis de légumes	Pot au feu
Emmental	Frites	Salade verte	et ses Légumes
Mandarine	Flamby	Flognarde aux poires	Yaourt aux fruits
02/02/2026	03/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
Carottes râpées bio	Velouté de légumes	Coleslaw	Iceberg/Mimolette
Nugget's de poisson	Sauté de porc	Saucisses de canard	Filet de poulet à la crème
Pâtes au fromage	Chou fleur béchamel	Petits pois	Semoule
Yaourt de brebis	Yaourt abricot	Fromage blanc/Confiture	Gaufre

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place

menu sans viande

Poisson pêche durable



Produits locaux/circuit court

Produit bio



Nous vous rappelons que les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.