

Menu du 12 Janvier au 27 Février 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Soupe de Potiron, châtaignes (M) Gratin de crozets (bio) de poireaux et reblochon (M) Salade verte Yaourt aromatisé (BIO) Kiri	Méli-mélo de choux Steak haché (VF) Coquillettes (BIO) à la sauce tomate (M) et Gruyère râpé Fromage blanc aux fruits	Quiche lorraine (M) Emincé de poulet sauce barbecue (M)(VF) Haricots verts (S) Clafoutis aux pommes (BIO) (M)	Salade de radis d'hiver avec céleri rave (M) Poisson (F) Riz (BIO) aux légumes (Carottes, Petits pois) (M) Brie Clémentine
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Macédoine de légumes (C) Boulettes de pois chiches (M) Blé (BIO) à la tomates (M) Yaourt sucré Duo de Pommes/Poires	Soupe de vermicelle (M) Saucisse de porc (VF) Carottes vichy (M) Tomme blanche Flamby	Brocolis à la vinaigrette Sauté de dinde avec champignons (M)(VF) Potatoes (S) Petit suisse sucré (BIO) Compote	Salade de pâtes (BIO) Beignet de poisson (F) (M) Purée de panais (M) St Paulin (BIO) Gâteau au yaourt (M)
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Soupe paysanne avec des haricots blancs (M) Steak veggie au fromage (S) Haricots verts (S) St Moret Compote (BIO)	Betteraves rouges avec ail Carbonnade flamande (VF) Pomme de terre, Carottes (M) Mimolette Gâteau à la noix de coco (M)	Duo de choux rouge et vert (M) Pâte à la bolognaise (M) Salade verte Yaourt sucré (BIO) Clémentine	Carottes râpées (M) Rôti de porc (VF) Purée de patate douce (M) St Nectaire Crème dessert au chocolat

Menu du 12 Janvier au 27 Février 2026

Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Soupe de Céleri Carottes, Poireaux (M) Riz cantonnais (M) (BIO) Fromage blanc sucré	Salade de mâche aux noix et croûtons Lasagnes de bœuf (M) (VF) St Môret (BIO) Compote Biscuit sec	Tourrain a l'ail avec du pain (M) Poulet sauce moutarde (VF) (M) Poêlée de légumes (Carottes, navets, courgettes) (S) Cantal Crêpes au sucre (M)	Charcuterie beurre Poisson frais en sauce (F) Epinards à la crème (S) Yaourt velouté (BIO) Clémentine
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Salade de pois chiche avec ail (M) Nuggets veggie (S) Haricots verts (S) Emmental Compote de pomme	Choux chinois, dès de fromage (M) (BIO) Steak haché Gnocchis à la sauce tomates (VF) Glace	Betteraves rouges avec ail (SV) Saucisses (VF) Lentilles, carottes (M) Tome blanche Clémentine	Cake aux olives (M) Hachis parmentier de Saumon (F) (M) Pomme

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des denrées alimentaires.

La majorité de nos fruits et légumes frais servis viennent d'une agriculture raisonnée.

Les viandes servis proviennent de la Boucherie de Carsac Aillac (Ou Groléjac si fermeture)

(M) Maison (VF) Viande française (L) Local

Les menus sont soumis à validation par une Diététicienne Nutritionniste diplômée.