

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 croutons 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.