

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

épiphanie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave (BIO) vinaigrette	Chou-rouge vinaigrette		Potage de légumes 	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu		Colin d'Alaska sauce agrumes 	Couscous de légumes (BIO) (aromates non bi )
	***	Petits pois et carottes		Purée de carottes	
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint morêt 		Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Flan chocolat	Banane 		Galette des rois	Orange 

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTESSalade des incas : riz,
carotte, maïs / Salade
western: maïs, haricot
rouge, poivron, persil

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Taboulé	Céleri rémoulade		Macédoine mayonnaise	Potage de légumes 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux  oignons 	Saucisse lentilles (Local et bio)		Penne (BIO) à la Napolitaine 	Colin d'Alaska pané sauce tartare 
	Tortis 	S\Porc Saucisse de volaille lentilles		***	Chou-fleur et romanesco
PRODUIT LAITIER	Yaourt Nature	Coulommiers		Crème anglaise	Fondu président
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan vanille		 Moelleux chocolat	Poire (HVE)

Les labels de qualité (sauf BIO)
concernent l'ingrédient
majoritaire de la recette.Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
règlement CE n°889/2008. Pour les
recettes contenant moins de 100%
de produits BIO, l'ingrédient BIO
sera précisé dans le libellé du plat.

Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement