






















MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 26 au 30 janvier 2026

LUNDI 26/01		MARDI 27/01	
FEUILLETE FROMAGE		CAROTTES RAPEES	
	CHIPOLATAS		DHAL DE LENTILLES
FLAGEOLET			COQUILLETTE
 	FROMAGE BLANC		BANANE BIO
JEUDI 29/01		VENDREDI 30/01	
	POTAGE DE LEGUMES		ROSETTE DE LYON
	EMINCE DE DINDE A L'ECHALOTES	FILET MEUNIERE	
	PETITS POIS		COURGETTE
	MARBRE AU CHOCOLAT		FLAN VANILLE
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion			
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
	Agriculture biologique		Viandes françaises
	Haute Valeur Environnementale		Fait Maison
	Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local
	Produit de qualité		Pêche durable et responsable