

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	 COQUILLETTTE
  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