












Semaine 02 Du Lundi 04 Janvier au Vendredi 08 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Betterave à la Vinaigrette 		Soupe de Légumes de Saison 	Carottes Rappées 
Saucisse Fumée ,Lardon 				Nuggets de Poissons
Lentilles, Carottes	Tagliatelle à la vinaigrette 		Hachis Végétarien	Ratatouille 
Fromage	Crème, Dessert  		Yaourt bio 	Fromage
Galettes des rois	Fruits de saison		Salade de Fruits	Compote



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable















Produit biologique

Produit AOP



Semaine 03 Du Lundi 11 Janvier au Vend 15 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté de Fromage	Salade de thon,riz,Œuf 		Soupe De Légumes de Saison 	Paté de Foie, Cornichon
Rougail de Saucisse 	Jambon Fumé 			Filet Meunière Citron
Salade	Carotte, Pdt Persillées 		Lasagne, Ricota, épinard 	Petit Pois Carottes Extra Fin 
Fromage	Yaourt 		Crème Dessert 	Fromage Blanc 
Compote 	Fruits de Saison		Salade De Fruits	Fruits De Saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

