

☺ Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Produits Bio

Viande de boeuf d'origine française (VBF)

Lundi 05 janvier

MENU VEGGIE

Céleri rémoulade

Boulettes pois chiche à la tomate

Haricots beurre

Brioche des rois



Mardi 06 janvier

Potage potiron

Sauté de poulet au curry
Poêlée PDT/Carottes

Six de Savoie

Clémentines

Jeudi 08 janvier

Carottes râpées

Dos de lieu sauce citronnée

Mélange de céréales

Mousse chocolat

Vendredi 09 janvier

Taboulé

Porc colombo
Duo de choux

Fromage blanc (Pineau)

Lundi 12 janvier

Macédoine

Pané de poisson
Lasagnes épinards à la béchamel

Banane



Mardi 13 janvier

MENU VEGGIE

Radis noir/beurre

Omelette
Pdt provençales

Chanteneige

Poire au sirop

Jeudi 15 janvier

Salade



Burgers
Frites

Yaourt vanille

Vendredi 16 janvier

Choux chinois/maïs/gésier

Emincé de dinde à la crème

Haricots verts

Riz au lait



Lundi 19 janvier

Velouté légumes

Lentilles cuisinées

Chipolatas

Crème vanille

Mardi 20 janvier

MENU VEGGIE

Crêpe fromage

Tortilla/purée de patates douces
Mâche

Yaourt aromatisé fraise
(Pineau)

Jeudi 22 janvier

Carottes râpées

Nuggets de poulets

Petits pois

Tarte aux poires

Vendredi 23 janvier

Pâté

Parmentier de poisson

Salade

Chèvre

Pomme



2026