

Du 05 au 23 Janvier 2026

sous réserve de modifications

☺ 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
MâcheYaourt 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