



Du Lundi 5 janvier au Vendredi 9 janvier 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
05/01/2026
Edouard

MARDI
06/01/2026
Méline

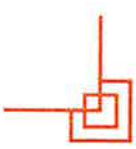
JEUDI
08/01/2026
Lucien

VENDREDI
09/01/2026
Alix

☀️ MIDI

<p>Couscous merguez 🌱 Semoule BIO Tomme noire 🌱 Fruit de saison</p>	<p>🌱 Betteraves mimosa 🌱 Lentilles verte , Sauce tomate 🌱 Tortis HVE Parmesan AOP Mousse au chocolat</p>	<p>🌱 Salade de pâtes HVE Haut de cuisse de poulet rôti 🌱 Petits pois au jus Kiri</p>	<p>🌱 Salade verte Poisson façon blanquette 🌱 Riz Créole 🌱 Yaourt aromatisé LOCAL</p>
--	---	---	--

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🌱 Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Au menu cette semaine...

















LUNDI
12/01/2026
Tatiana

MARDI
13/01/2026
Yvette

JEUDI
15/01/2026
Rémi

VENDREDI
16/01/2026
Marcel

MIDI

 Carottes râpées	 Feuilleté au fromage	 Soupe de légumes	 Salade de pommes de terre
 Carbonnade à la flamande	 Filet de colin MSC , Sauce Dieppoise	 Parmentier de patates douces et	 Rôti de porc d'Aveyron au miel et à la
 Pommes de terre vapeur	 Haricots verts en persillade	 lentilles corail	 Carottes au thym
 Babybel	 Fruit de saison	 Yaourt aux fruits	 Flan au chocolat

Légende :  Bio - Produits régionaux -  Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
19/01/2026

Marius

MARDI
20/01/2026

Sébastien


















JEUDI
22/01/2026

Vincent

VENDREDI
23/01/2026

Barnard

☀️ MIDI

<div> Pomelos</div> <div> Sauté de volaille Bleu Blanc Cœur</div> <div> Riz</div> <div> Yaourt fermier</div>	<div> Œuf dur mayonnaise</div> <div> Beignets de calamar</div> <div> Purée de carottes</div> <div> Fruit de saison</div>	<div> Carottes BIO râpées , Et fête</div> <div> Rôti de veau</div> <div> Galettes de pommes de terre</div> <div> Compote</div>	<div> Feuilleté au chèvre</div> <div> Sauce aux champignons ,</div> <div> Parmesan AOP</div> <div> Macaronis HVE</div> <div> Crème dessert au caramel</div>
---	--	---	---

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Au menu cette semaine...

LUNDI
26/01/2026

Paule

MARDI
27/01/2026

Angèle










JEUDI
29/01/2026

Gildas

VENDREDI
30/01/2026

Martine

MIDI

 Salade de haricots blancs  Colin MSC pané  Purée de potimarron  Fromage blanc local	 Salade verte  Spaghettis , Sauce Napolitaine  Emmental râpé  Fruit de saison	 Macédoine mayonnaise  Cuisse de canette  Carottes glacées , Pommes de terre vapeur  Edam	 Potage de potiron  Paella au poulet  Fruit de saison
---	--	--	--

Légende :  Bio - Produits régionaux -  Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.