



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

19/01/2026

Oeuf bio mayonnaise

Cake provençal

Salade verte bio

Bio croque tofu emmental

Bio sauté de porc chasseur

Lentilles bio à la paysanne

Gratin de choux fleurs bio

Yaourt nature bio + sucre

Cantal

Clémentine bio

Poire bio

Corbeille de fruits bio

MARDI

20/01/2026

Carottes bio râpées à l'orange

Endive bio aux croûtons

Salade verte bio

Bio Tortelloni ricotta épinard sauce tomate
(plat unique)

Poisson du marché sauce crustacés

Bio fusilli bio

Poêlée de légumes bio

Yaourt bio aromatisé vanille

Bûche du Pilat

Moelleux au chocolat

Gaufre sucre glace

Corbeille de fruits bio

JEUDI

22/01/2026

Céleri rave bio fromage blanc paprika
ciboulette

Salade de fenouil carotte et pomme bio

Salade verte bio

Chili sin carne

Bio blanquette de veau

Riz bio créole

Carottes bio persillées

Fromage blanc nature bio + sucre

Fourme d'Ambert

Salade de fruits bio

Duo kiwi banane bio

Corbeille de fruits bio

VENDREDI

23/01/2026

Velouté de lentilles corail

Bio macédoine de légumes mayonnaise

Salade verte bio

Crumble de butternut à la mozzarella

Bio falafels sauce blanche

Pommes de terre bio persil

Trio de légumes bio

Yaourt bio aromatisé citron

Camembert bio

Semoule au lait & raisins

Bio crème dessert chocolat

Corbeille de fruits bio

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine
Française



Fabriqué à
la cuisine
centrale