

*** Menus ***

BON APPETIT !



SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026

Lundi

▀ Salade* verte Bio - Croûtons grillées

▀ Boulettes de pois chiche Bio - Lentilles corail

Emmental - Compote de fruits

Eau - Pain

Mardi

▀ Chou blanc* râpé Bio

▀ Bœuf bourguignon (VBF) aux carottes Bio

Chocolat chaud - Brioche des rois

Eau - Pain

Jeudi

▀ Velouté de légumes* Bio

▀ Pavé de poisson sauce béarnaise - Riz 3 couleurs - Salade* verte Bio

Yaourt aromatisé aux fruits

Eau - Pain

Vendredi

Friand au fromage

▀ Emincé de poulet (OF) - Petits pois crémeux

Tomme noire - Clémentine de Corse*

Eau - Pain

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus

Préparation maison



LUNDI**COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN**

Entrée : Salade* verte Bio, pain grillé, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, sel, poivre

Plat : Boulette de pois chiche bio (**Allergènes : présence de gluten / traces de fruits à coques, céleri et moutarde**),

Garniture : lentilles corail, eau, sel, poivre, herbes de provence, oignons, beurre

Dessert : Emmental (**Allergènes : présence de produits laitiers et dérivés**), compote de fruits (**pas de fiche technique remise par la fournisseur**)

MARDI**COMPOSITION DU MENU**

Entrée : Chou blanc* bio, sel, poivre, sauce salade, ail

Plat : Bœuf origine France, matière grasse, sauce marchande/vin déshydratée, sel, poivre

Garniture : Carottes* bio

Dessert : Chocolat chaud, brioche des rois (**pas de fiche technique remise par le fournisseur**)

JEUDI**COMPOSITION DU MENU**

Entrée : Pommes de terre*, carottes* bio, poireaux*, navets*, eau, sel, poivre

Plat : Pavé de poisson (**Allergènes : présence de gluten et poissons / traces d'œufs, produits laitiers et dérivés, moutarde**)

Garniture : Riz aux couleurs, eau, sel, salade* verte bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, poivre

Dessert : Yaourt aromatisé aux fruits (**pas de fiche technique remise par le fournisseur**)

VENDREDI**COMPOSITION DU MENU**

Entrée : Friand au fromage (**Allergènes : présence de gluten, produits laitiers et dérivés / traces d'œufs, soja et fruits à coques**)

Plat : Poulet origine France, huile d'olive, sel, poivre, eau, oignons, crème liquide, fond de volaille

Garniture : petits pois, eau, sel, poivre

Dessert : Tomme noire (**pas de fiche technique remise par le fournisseur**), Clémentine* de Corse