

MENUS DU 05/01/2026 AU 09/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 05/01/2026	Mardi 06/01/2026	Mercredi 07/01/2026	Jeudi 08/01/2026	Vendredi 09/01/2026
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Terrine de fondant aux 3 légumes		Céleris rémoulade	Salade verte
Plat	Cappelletti 5 fromages sce aurore (PC)	Jambon grillé*	Pépites colin 3 céréales	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)
Accompagnement		Chou-fleur à la crème		Carottes BIO	
Laitage	Edam à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Petit suisse nature	Pont l'évêque AOP à la coupe
Dessert	Clémentine BIO	Cocktails de fruits au sirop		Galette des rois	Pomme BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 12/01/2026 AU 16/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Entrée	Salade bretonne	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade de perles aux 3 couleurs	Samoussa aux légumes	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
Plat	Quenelle de carpe sauce Nantua	Croque au fromage Quiche lorraine*	Emincé de dinde au jus Oeufs à la crème	Epinards béchamel	Nugget's veggies
Accompagnement	Riz BIO	Haricots verts persillés base de haricot BIO	Polenta crémeuse	Fromage blanc nature	Camembert à la coupe
Laitage	Saint-môret	Yaourt local circuit-court			
Dessert	Kiwi	Compote aux fruits rouges maison	Orange BIO	Mousse au chocolat	

* = Plat avec du porc

MENUS DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée	Salade de riz BIO	Coeur de laitue			
Plat	Poulet rôti au jus Nem aux légumes	Roulé au fromage Chipolatas*			
Accompagnement	Purée de potiron	Lentilles BIO LOCAL			
Laitage	Rond de Burdigues à la coupe	Petit suisse aux fruits			
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire	Clémentine	Beignet au chocolat	

* = Plat avec du porc

MENUS DU 26/01/2026 AU 30/01/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Ciselée d'iceberg		Salade coleslaw	Mélange tendre pousse
Plat	Tarte au fromage	Beaufilet de colin au curcuma		Chili con carne	
		Sauté de porc* façon colombo		Quenelle nature sce Aurore	Nugget's de blé
Accompagnement	Chou-fleur	Pommes noisettes	Riz BIO		Petit pois
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Brique de Burdigues à la coupe	Vache qui rit		Fromage blanc
Dessert	Crème dessert vanille	Marmelade de pommes BIO	Pomme	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO	

* = Plat avec du porc