



*Menu végétarien

Lundi 5 Janvier 2026

Macédoine à la Russe*
Omelette bio au fromage maison*
Épinards bio à la crème et pdt bio*
Fromage edam*
Ananas frais*
Pain bio paysan*

Mardi 6 Janvier 2026

Carottes râpées bio au citron bio*
Veau mariné à la Marocaine
Houmous*
Fromage Chti Gris local*
Flan gélifié chocolat bio*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 7 Janvier 2026

Chou-fleur vinaigrette à ciboulette*
Sauté de canard à l'orange bio*
Pommes dauphines*
Fromage carré du vinage*
Banane*
Pain bio paysan*

Jeudi 8 Janvier 2026

Potage crème de lentilles bio*
Saucisse de Toulouse*
Chou-rouge aux pommes bio et pdt bio*
Tartare aux fines herbes*
Raisin noir *
Pain bio paysan*

Vendredi 9 Janvier 2026

Salade d'endives aux noix*
Risotto crémeux de quinoa et butternut aux épices*
Comte AOC*
Pomme bio au four*
Pain bio aux céréales*

Lundi 12 Janvier 2026

Œuf dur mayonnaise*
Steak haché de bœuf BBC sauce Boursin*
Haricots verts et pdt noisettes*
Fromage bleu*
Fromage blanc fermier bio sucré*
Pain bio paysan*

Mardi 13 Janvier 2026

Potage crème de potiron au chèvre*
Rôti de veau au jus*
Chou-fleur braisé et pdt bio*
Comte AOC*
Tarte fine aux pommes bio maison*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 14 Janvier 2026

Avocat au crabe*
Rôti de dinde*
Purée de patates douces au lait fermier*
Saint Paulin fermier local*
Cocktail de fruits au sirop*
Pain bio paysan*

Jeudi 15 Janvier 2026

Carottes râpées bio au citron bio*
Tagliatelles aux épinards bio et pois
chiches*
Fromage mimolette fermière bio locale*
Crème dessert bio chocolat*
Pain bio paysan*

Vendredi 16 Janvier 2026

Betteraves crues râpées*
Mousseline de thon*
Frites*
Laitue*
Reblochon AOP*
Yaourt aromatisé bio*
Pain bio aux céréales*