

Menu du mois de JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5	6	7	8	9
haricots verts pâtes à la carbonara gouda clementine	carotte râpées au citron bœuf à la mexicaine frites crème dessert	avocat cordon bleu épinards à la crème galette au chocolat	poireaux vinaigrette cuisse de poulet petit pois champignons camembert pomme	endives au fromage poisson bordelaise brocolis bio Galette Briochée
Repas végétarien 12	13	14	Repas Bio 15	16
potage de legumes croustillant fromager ratatouille tartare kiwi	saucisson sec poisson meunière purée maison poire	salade aux croutons sautée de dinde haricots verts semoule au lait	pommes en salade rôti de porc haricots blancs à la tomate yaourt aromatisé	celeri remoulade blanquette de veau semoule petit roulé fruit au sirop
19	20	21	Repas végétarien 22	23
radis et beurre saucisse de toulouse blettes riz au lait bio	poireaux vinaigrette sauté de canard au miel riz tomme noire orange	endives aux raisins secs mijoté d'agneau pomme noisette mousse au chocolat	salade œuf dur macaroni aux 3 fromages glace	nem au poulet poisson au curry choux fleurs bio vache qui rit ananas
26	Repas végétarien 27	28	29	30
pâtes au thon et tomate escalope de dinde à la crème poêlée de legumes flan vanille	velouté de butternut omelette carottes croc' lait banane	asperges blanquette de poisson boulgour fromage clementine	macédoine de legumes lasagnes à la bolognaise salade compote pomme pêche	choux rouge calamar au chorizo pomme vapeur Fromage blanc bio au coulis

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.