

Menu du mois de JANVIER 2026

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