



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

12/01/2026

Céleris bio remoulade	
Carottes et choux rouges bio vinaigrette	
Salade verte bio	
Bio émincé végétal courgette et curry	
Bolognaise de bœuf bio	 

Pennes bio & fromage râpé	
Haricots verts bio persillés	
Yaourt bio aromatisé fraise	 
Brie bio	 
Gâteau cake au citron	

Cookies	
Corbeille de fruits bio	

MARDI

13/01/2026

Salade de lentilles bio	
Salade de pommes de terre bio	
Salade verte bio	
Tajine de courge pois chiches et raisin bio	
Bio émincé de veau jus aux herbes	 

Semoule bio parfumée	
Petits pois carottes bio	
Faisselle bio + sucre	
Emmental bio	
Banane bio coulis de chocolat	

Kiwi bio	
Corbeille de fruits bio	

JEUDI

15/01/2026



Salade coleslaw bio	
Endive bio mimolette	
Salade verte bio	
<u>Parmentier végétarien à l'égrené de pois (plat unique)</u>	
Bio boulettes de soja tomate basilic	

Purée de pommes de terre bio	
Courgettes bio persillées	
Yaourt nature bio + sucre	
Saint Nectaire	
Fromage blanc bio éclats de spéculoos	

Bio flan vanille nappé caramel	
Corbeille de fruits bio	

VENDREDI

16/01/2026

Taboulé bio	
Salade mexicaine bio	
Salade verte bio	
Bio œufs brouillés poivronnée	
Filet de poisson meunière et citron	

Mélange céréales bio	
Epinards bio à la crème	
Yaourt bio aromatisé abricot	
Pont l'Evêque	
Orange bio	

Salade de fruits frais bio	
Corbeille de fruits bio	

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Produit local



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Pêche  
Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine  
Française



Fabriqué à  
la cuisine  
centrale