



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

12/01/2026

MARDI

13/01/2026

JEUDI

15/01/2026



VENDREDI

16/01/2026

Céleris bio rémoulade		Salade de lentilles bio		Salade coleslaw bio		Taboulé bio	
Carottes et choux rouges bio vinaigrette		Salade de pommes de terre bio		Endive bio mimolette		Salade mexicaine bio	
Salade verte bio		Salade verte bio		Salade verte bio		Salade verte bio	
Bio émincé végétal courgette et curry		Tajine de courge pois chiches et raisin bio		<u>Parmentier végétarien à l'égrené de pois (plat unique)</u>		Bio œufs brouillés poivronnade	
Bolognaise de bœuf bio		Bio émincé de veau jus aux herbes		Bio boulettes de soja tomate basilic		Filet de poisson meunière et citron	
Pennes bio & fromage râpé		Semoule bio parfumée		Purée de pommes de terre bio		Mélange céréales bio	
Haricots verts bio persillés		Petits pois carottes bio		Courgettes bio persillées		Epinards bio à la crème	
Yaourt bio aromatisé fraise		Faisselle bio + sucre		Yaourt nature bio + sucre		Yaourt bio aromatisé abricot	
Brie bio		Emmental bio		Saint Nectaire		Pont l'Evêque	
Gâteau cake au citron		Banane bio coulis de chocolat		Fromage blanc bio éclats de spéculoos		Orange bio	
Cookies		Kiwi bio		Bio flan vanille nappé caramel		Salade de fruits frais bio	
Corbeille de fruits bio		Corbeille de fruits bio		Corbeille de fruits 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