



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

26/01/2026

Pamplemousse bio & sucre

Salade coleslaw bio

Salade verte bio

Bio galette petit épeautre légumes

Sauté de poulet bio aux petits oignons

Purée de potimarron bio

Julienne de légumes bio

Yaourt bio aromatisé coco

Saint Nectaire

Bio clafoutis aux poires

Compote de fruits bio

Corbeille de fruits bio

## MARDI

27/01/2026



Tarte au fromage

Oeuf bio sauce cocktail

Salade verte bio

Couscous veggie

Bio palets seitan pois chiches épinards

Semoule bio parfumée

Fondue de poireaux bio

Yaourt nature bio + sucre

Brie bio

Salade de fruits bio

Clémentine bio

Corbeille de fruits bio

## JEUDI

29/01/2026

Carottes & maïs bio vinaigrette

Chou rouge bio & fêta

Salade verte bio

Bio haricots blancs façon loubia

Poisson du marché coco curry

Blé bio curcuma

Brocolis bio

Yaourt bio aromatisé framboise

Pont l'évêque

Bio mousse au chocolat

Bio crème dessert caramel

Corbeille de fruits bio

## VENDREDI

30/01/2026

Potage velouté de potiron bio

Betteraves aux pommes bio

Salade verte bio

Clafoutis salé aux champignons et aux herbes

Tartiflette aux lardons (plat unique)

Gratin de pommes de terre bio

Poêlée de choux verts et pommes bio

Fromage blanc bio au miel

Tomme bio

Gâteau roulé crème pâtissière et myrtilles

Tarte au sucre

Corbeille de fruits bio

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Produit local



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Pêche  
Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine  
Française



Fabriqué     
la cuisine  
centrale