



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

26/01/2026

Pamplemousse bio & sucre	
Salade coleslaw bio	
Salade verte bio	
<b>Bio galette petit épeautre légumes</b>	
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	
<b>Couscous veggie</b>	
<b>Bio palets seitan pois chiches épinards</b>	
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 & féta	
Salade verte bio	
<b>Bio haricots blancs façon loubia</b>	
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	
<b>Clafoutis salé aux champignons et aux herbes</b>	
<u>Tartiflette aux lardons (plat unique)</u>	
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 à la cuisine centrale