



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

05/01/2026

Betteraves bio vinaigrette	
Velouté de potimarron bio	
Salade verte bio	
Flan de choux fleurs bio au chèvre	
Bio bœuf bourguignon	
Pommes de terre bio vapeur	
Carottes bio persillées	

MARDI

06/01/2026



Salade de crudités (céleri, pomme, raisin) vinaigrette curry



Pamplemousse & sucre



Salade verte bio



Curry de patates douces, brocolis et pois chiches bio



Bio quenelles natures sauce tomate



Riz bio créole



Brocolis bio sautés



Yaourt bio aromatisé citron



Camembert bio



Salade de fruits bio



Clémentine bio



Corbeille de fruits bio



JEUDI

08/01/2026



Carottes bio râpées vinaigrette



Bio endive aux noix



Salade verte bio



Lentilles bio à l'indienne



Poisson du marché sauce citron



Boulgour bio curcuma



Fondue de poireaux bio



Rosette (label rouge) et cornichon



Pizza aux légumes bio



Salade verte bio



Gratin de gnocchis bio ricotta épinard (plat unique)



Poulet rôti



Haricots blancs bio



Butternut rôti ail & persil



Yaourt nature bio + sucre



Bûche du Pilat



Bio crème dessert vanille



Bio mousse au chocolat



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

