



# LE MENU DE LA SEMAINE



**LUNDI**  
05/01/2026

**MARDI**  
06/01/2026



**JEUDI**  
08/01/2026



**VENDREDI**  
09/01/2026

<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Velouté de potimarron bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de crudités (céleri, pomme, raisin) vinaigrette curry</p> <p>Pamplemousse &amp; sucre</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Carottes bio râpées vinaigrette</p> <p>Bio endive aux noix</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Rosette (label rouge) et cornichon</p> <p>Pizza aux légumes bio</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Flan de choux fleurs bio au chèvre</p> <p>Bio bœuf bourguignon</p>	<p>Curry de patates douces, brocolis et pois chiches bio</p> <p>Bio quenelles natures sauce tomate</p>	<p>Lentilles bio à l'indienne</p> <p>Poisson du marché sauce citron</p>	<p>Gratin de gnocchis bio ricotta épinard (plat unique)</p> <p>Poulet rôti</p>
<p>Pommes de terre bio vapeur</p> <p>Carottes bio persillées</p>	<p>Riz bio créole</p> <p>Brocolis bio sautés</p>	<p>Boulgour bio curcuma</p> <p>Fondue de poireaux bio</p>	<p>Haricots blancs bio</p> <p>Butternut rôti ail &amp; persil</p>
<p>Yaourt bio aromatisé citron</p> <p>Camembert bio</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Saint Nectaire</p>	<p>Yaourt bio aromatisé framboise</p> <p>Cantal</p>	<p>Yaourt nature bio + sucre</p> <p>Bûche du Pilat</p>
<p>Salade de fruits bio</p> <p>Clémentine bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Compote de fruits bio</p> <p>Poire bio cuite caramélisée</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Galette des rois à la frangipane</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Bio crème dessert vanille</p> <p>Bio mousse au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

## LÉGENDE

