



Menu du 26 janvier au 01 février 2026 - Midi

LUNDI 26	SUCRE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	SEL	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO YAOURT NATURE COMPOTE POMME PASSION	SELSU	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
MARDI 27	SUCRE	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - BROCOLIS - POMMES DE TERRE EDAM BIO MADELEINE S/SUCRE	SEL	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - BROCOLIS - POMMES DE TERRE MADELEINE FLAN AU CARAMEL	SELSU	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - BROCOLIS - POMMES DE TERRE MADELEINE SUISSES NATURE
MERCREDI 28	SUCRE	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	SEL	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON
JEUDI 29	SUCRE	RILLETES DE POISSON SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POTATOES BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE	SEL	RILLETES DE POISSON OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE GÂTEAU AU CHOCOLAT	SELSU	RILLETES DE POISSON OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
VENDREDI 30	SUCRE	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BLETTES BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN YAOURT NATURE	SEL	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BLETTES BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT ARÔME	SELSU	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BLETTES BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE
SAMEDI 31	SUCRE	CRÊPE FORESTIÈRE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE	SEL	CRÊPE FORESTIÈRE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSES NATURE LIEGEOIS CAFÉ	SELSU	CRÊPE FORESTIÈRE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
DIMANCHE 1	SUCRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS PETIT SALÉ - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE BRUNE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE	SEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - LENTILLES BIO AUX CAROTTES SAUCE BRUNE YAOURT NATURE CLAFOUTIS AUX POMMES HVE	SELSU	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE BRUNE YAOURT BRASSÉ NATURE CLAFOUTIS AUX POMMES HVE