

MENU DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI

Céleri râpé frais BIO rémoulade



Ravioli ricotta épinards BIO à la sauce tomate



Fromage fondu « le carré »

Fruit de saison

JEUDI

Salade iceberg

Classique : Sauté de bœuf à la sauce tomate



Végétarien : Quenelle à la sauce tomate

Carottes fraîches aux petits oignons



Yaourt nature

Gâteau basque

MARDI

Taboulé BIO



Classique : Filet de colin sauce citron

Végétarien : Friand au fromage

Petits pois au jus



Carré du Trièves



Purée pomme/fraise sans sucre

VENDREDI

Velouté de potiron du chef



Classique : Risotto de coquillettes BIO, dés de volaille du chef



Végétarien : Mafé aux haricots rouges BIO



Camembert



Fruits BIO de saison