

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



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



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



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

