

MENU DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI

Salade de pommes de terre

Classique : Filet de lieu sauce ciboulette

Végétarien : Boulettes de blé façon thaï

Carottes persillées

Yaourt nature BIO

Fruit de saison



MARDI

Céleri râpé sauce cocktail

Classique : Rôti de volaille à la sauce forestière

Végétarien : Emincé de pois sauce curry

Semoule BIO

Camembert BIO

Rocher au coco



JEUDI

RACLETTE

Salade iceberg

Classique : Assortiment de charcuteries

Végétarien : Galette végétale tomate mozzarella

Pommes vapeur

Fromage à raclette

Compote de pommes BIO



VENDREDI

Velouté de légumes du chef

Torsade à la sauce tomate, basilic et fromage

Fromage « les fripons »

Fruit de saison



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)