


















LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

05/01/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes bio	Chou vinaigrette		  Carottes râpées bio aux raisins	 Rillettes bio 
Beignets de calamar	Gnocchis bio sauce fromagère  		 Sauté de porc bio	Boul'bœuf bio pizzaiolo
Purée de patate douce bio  	Epinards bio		Poêlée de légumes	 Boulgour bio
Coulommiers	Cantal AOC		Edam	 Fromage blanc bio 
 Clémentine	 Compote de pommes bio		Galette des rois 	 Fruit de saison

LÉGENDE



Local



Soupe du chef



Agriculture
Biologique Europe



Recette
du chef



Plat
végétarien














LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 2



12/01/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rave bio	 Salade de pdterre		Salade mêlée au fromage	Bouillon de légumes aux vermicelles
Rougail saucisses	Rôti de bœuf		Spaghettis bio bolognaise de lentilles bio (plat complet végétarien)  	Poisson du marché
 Riz bio	Haricots beurre persillés			 Carottes bio
Emmental	 Fromage frais bio 		Tomme blanche	Gouda
Îles flottantes	 Fruit de saison		 Pomme au four bio 	Muffin

LÉGENDE



Local



Soupe du chef



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien















LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3



19/01/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche, noix et raisins	 Carottes bio vinaigrette		Salade verte dés de fromage	Macédoine de légumes
Riz bio cantonais végétarien  	 Sauté de porc bio		Pilon de poulet	Poisson du marché
	Poêlée de légumes		 Purée de céleri bio 	Semoule
Cantal AOC	 Yaourt bio 		Camembert	Mimolette
 Fruit de saison	 Galette briochée 		Cookie	 Fruit de saison

LÉGENDE



Local



Soupe du chef



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4




26/01/2026

LUNDI

Œufs durs vinaigrette


Sauté de volaille bio

Blé pilaf

 Fromage de chèvre



Crème chocolat au lait bio

MARDI

 Potage de légumes bio

 Tartiflette végétarienne

Salade verte

 Yaourt bio 

 Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Endives aux croutons

Sauté de porc bio


Riz

St Nectaire AOP

Ile flottante


VENDREDI

Salade céleri bio et dés de pommes

 Bœuf bio au paprika

 Pâtes bio 

Cantal AOP

 Compote pomme bio

LÉGENDE



Local



Soupe du chef



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien