

Menus

Janvier 2026

Lundi 05/01 : Filet de porc, potée aux carottes deux couleurs ● Yaourt ● 🍯

Mardi 06/01 : Pennes à la bolognaise ●●● Fruit. 🍯

Jeudi 08/01 : Roulades de bœuf, gratin de courges ●●● Pâtisserie ●●●

Vendredi 09/01 : Riz sauté aux légumes et aux œufs (végé) ●●● Crème au chocolat ●

Lundi 12/01 : Pain de viande, compote de pommes, pommes natures ●●● Fruit. 🍯

Mardi 13/01 : Coquillettes, petits pois et lardinettes de dinde ●●●● Yaourt ●

Jeudi 15/01 : Curry de légumes et lentilles, riz ●●● Portion de fromage ●

Vendredi 16/01 : Gratin de saumon aux courgettes ●●●● Fruit.

Lundi 19/01 : Blanquette de volaille, blé mondé ●●● Fruit.

Mardi 20/01 : Lasagne végétarienne (végé) ●●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 22/01 : Sauté de porc, légumes racines, pomme nature ●●● Mousse au chocolat ●●● 🍯

Vendredi 23/02 : Parmentier de colin aux brocolis ●●●●● Fromage aux fruits ●

Lundi 26/01 : Boulettes de volaille, sauce tomate à l'estragon, semoule ●●● Fruit.

Mardi 27/01 : Pâtes au jambon façon carbonara, carottes rappées ●●●● Biscuit ● 🍯

Jeudi 29/01 : Gratin d'œufs à la florentine, purée (végé) ●●●● Yaourt ●

Vendredi 30/01 : Petite nage de cabillaud, poireaux à la crème, pommes natures ●●●
Pâtisserie ●●

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même ; l'essentiel est « Fait Maison ».

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.

Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes, des traces peuvent donc subsister.

● Lait ● Gluten ● Œuf ● Poisson ● Soja ● Céleri ● Crustacés ▼ Arachides ● Moutarde
■ Fruits à coques ● Sésame ● Sulfite ● Lupin ○ Mollusques 🍯 Porc