

Menus

du lundi 5 janvier 2026 au vendredi 13 mars 2026

Légende des produits : , bio , agri local , produits locaux 

Les repas sont essentiellement fait maison. Remarque : Pain bio cuit au feu de bois une fois par semaine

05/01	02/02	06/01	03/02	08/01	05/02	09/01	06/02
Carottes bio râpées au citron Pâtes bio à la carbonara fruit		Céleri bio vinaigrette Boulettes de viande à la sauce tomate Semoule de couscous bio Yaourt bio		Poisson charcuterie Poisson pané Haricots verts Mousse au chocolat		Végétarien Potage de potimarron bio Tartine au chèvre Salade verte Semoule au lait	
12/01	09/02	13/01	10/02	15/01	12/02	07/11	05/12
Salade de chou bio Purée bio saucisse agri local Fruit		Betterave rouges bio Chili con carné Riz bio Fromage blanc bio		Végétarien Salade verte Galette bio fromage Crêpe dessert		Poisson Salade verte, maïs et emmental Filet de poisson à l'oseille Boulgour bio Entremet	
19/01	02/03	20/01	03/03	22/01	05/03	23/01	06/03
Salade verte Tartiflette Pomme de terre bio Compote bio		Végétarien Salade de lentilles bio Risotto de quinoa bio aux légumes d'hiver bio Gâteau au chocolat		Poisson Chou rouge bio aux pommes Gratin de poisson aux pâtes bio fruit		Potage de légumes bio Sauté de dinde à la moutarde Carottes bio vichy Fromage blanc bio	
26/01	09/03	27/01	10/03	29/01	12/03	30/01	13/03
Végétarien Brocolis vinaigrette Tortilla aux pommes de terre bio et fromage Yaourt bio		Salade de riz bio Roti de porc agri local Compote far		Coleslaw bio Steak haché Frites fruit		Poisson Salade de haricots vert bio Blanquette de poisson Blé bio glace	