

MENU DU 26/01 AU 27/02 2026

LUNDI 26 JANVIER MENU VEGETARIEN	LUNDI 02 FEVRIER MENU DE CHANDELEUR	LUNDI 23 FEVRIER
VELOUTE DE TOMATES BIO ROULE DE FROMAGE HARICOTS PALETS RIZ AU LAIT BANANE	CAROTTES BIO RAPEES A L'EMMENTAL HACHIS PARMENTIER DE BŒUF SALADE VERTE FROMAGE FRAIS FRUITE CREPE  	TABOULE AUX LEGUMES DU SOLEIL (poivrons rouge, et vert, concombre ; tomate cerise, basilic) CHIPOLATAS HARICOTS PALETS CAMENBERT LIEGEOIS DE FRUITS MANGUE/PASSION
MARDI 27 JANVIER	MARDI 03 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER
TOAST DE CHEVRE CHAUD ET MIEL TAGLIATELLES A LA CARBONARA LIEGEOIS DE FRUITS CLEMENTINE	BETTRAVES BIO A LA CIBOULETTE ROTI DE PORC CONFIT TORSADES BIO AUX TROIS 3 LEGUMES EDAM BIO CLEMENTINE	CHOU ROUGE BIO A LA POMME SAUTE DE CANARD A L'ORANGE FRITES BIO FROMAGE AUX FINES HERBES YAOURT NATURE BIO AU SUCRE DE CANNE
JEUDI 29 JANVIER	JEUDI 05 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER MENU VEGETARIEN
SALADE DE BLE (tomates, olives, cube de jambon) POISSON MEUNIERE COLIN / ¼ CITRON GRATIN DE CHOUX FLEURS CREME VANILLE	SALADE DE RIZ BIO (tomates, maïs, cubes de jambon) FILET DE COLIN MEUNIERE GRATIN DESEMOULE DE CHOUX FLEUR FLAN VANILLE KIWI	WRAP AUX LEGUMES (tomate, oignon, salade, sauce césar) RIZ CANTONNAIS (riz, oignon, petits pois, omelette, poivrons) GRUYERE MOUSSE AU CHOCOLAT
VENDREDI 30 JANVIER	VENDREDI 06 FEVRIER MENU VEGETARIEN	VENDREDI 27 FEVRIER
BETTRAVES A L'ECHALOTE EMINCE DE DINDE AUX PRUNEAUX POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC AU MIEL	FEUILLETE FROMAGER OMELETTE AUX PDT RISSOLEES SALADE VERTE GOUDA COMPOTE DE POMME BIO	PIZZA AUX OLIVES DOS DE LIEU NOIR SAUCE CREVETTES COCKTAILS BROCOLIS BIO CREME VANILLE BANANE

LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON

LE PRINCIPAL :

MR BOURGOIN

