

MENUS DU 5 AU 11 JANVIER 2026

LUNDI

Carottes râpées
Lasagnes bolognaises
Fondue Président
Yaourt aromatisé

MARDI

Poisson pané
Sémoule
Petit moulé nature
Fruit

JEUDI

Rôti de porc « sauce moutarde »
Riz
Julienne de légumes
Yaourt sucré
Flan nappé caramel

VENDREDI

Crêpe au fromage bio
Chou-fleur béchamel
Petit suisse aromatisé
Galette des rois

MENUS DU 12 AU 18 JANVIER 2026

LUNDI

Poisson pané

Brocolis béchamel

Purée

Petit moulé nature

Mousse au chocolat

MARDI

Paupiette de dinde au jus

Pommes de terre et butternut

Boulgour

Yaourt sucré

Fruit

JEUDI

Carottes râpées à l'orange

Rôti de bœuf

Frites

Yaourt mixe à la fraise en pot

VENDREDI

Cœur de colin à la crème de ciboulette

Julienne de légumes

Riz

Gélifié vanille

MENUS DU 19 AU 25 JANVIER 2026

LUNDI

Poisson panné

Riz

Carottes

Petit suisse aromatisé

Coupelle pomme

MARDI

Rôti de porc

Pommes vapeur

Fromage bûchette

Mousse au chocolat

JEUDI

Crêpe jambon emmental

Purée

Crème de gruyère

Fruit

VENDREDI

Carottes râpées persillées

Langue de bœuf sauce tomate

Torti

Crème dessert au caramel (en seau) Ferme des Vieux puits

MENUS DU 26 AU 1^{er} FEVRIER 2026

LUNDI

Lentilles vinaigrette

Crêpe jambon emmental

Macaroni

Fruit

MARDI

Emincé de poulet sauce yassa

Courges et patates douces

Riz

Petit suisse aromatisé

Tranche de quatre-quarts

JEUDI

Betteraves vinaigrette

Rôti de bœuf

Pommes rissolées

Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot

VENDREDI

Cœur de colin à la crème

Pommes vapeur

Petit moulé nature

Coupelle pomme banane