



Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---------------------------------------|--|----------|---|--|
| ENTRÉE | Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO) | Betterave (BIO) à l'orange vinaigrette | | Chou chinois vinaigrette au citron | Velouté de poireau et p. de terre au fromage frais |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de bœuf au potiron | Colin d'Alaska sauce safranée | | Sauté de porc au gingembre et miel S\Porc sauté de dinde gingembre et miel | Bouchées de blé panées |
| PRODUIT LAITIER | Fromage frais sucré | Vache qui rit | | Nouilles à la chinoise | P.de terre (HVE) Haricots beurre braisés |
| DESSERT | Orange | Pomme (HVE) | | Fraïdou | Gouda |
| | | | | | Moelleux coco |
| | | | | | Mousse au chocolat |



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore:
pâtes, poivron, olive / Salade fantaisie : céleri pomme , raisin / Duo d'hiver: radis blanc, carotte râpée

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|-------------------------------|---------------------------|----------|-------------------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE | Feuilleté au fromage | Chou fleur vinaigrette | | Salade fantaisie (céleri BIO) | Chou-rouge vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de poulet sauce suprême | Chili sin carne (riz BIO) | | Steak haché sauce tomate | Parmentier (BIO) de poisson |
| PRODUIT LAITIER | Carottes (BIO) braisées | **** | | Penne rigate et râpé | *** |
| DESSERT | Yaourt fraise | Emmental | | Fromage frais aux fruits | Camembert |
| | Clémentine | Pomme (HVE) | | Fondant pomme banane vanille | Purée pomme (HVE) cannelle |

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement