



Menu du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2025

Lundi 12

Soupe de courge  

Emincé de poulet basquaise

Pâtes 

Fromage

Fruits

Mardi 13


Coleslaw  

Hachis parmentier  

Fromage blanc 

Mercredi 14


Salade de blé

Pizza fromage 

Salade 



Banane  chocolat

Jeudi 15

Friand au fromage 

Poisson


Ratatouille

Pain perdu  

Vendredi 16

Betteraves rouges 

Rôti de porc **HVE**

Flageolets 

Crème dessert Yabon

Local 

BIO 

AOP 

Fait maison 

Frais 

Label rouge 

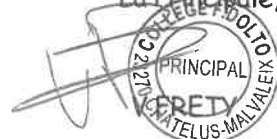
La Gestionnaire,

L. LECOMTE

L'infirmière,


L. BASTIER

La Principale,







Menu du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

Lundi 19



Chou rouge en salade 

Poisson

Purée de carottes  

Brioche des rois/crème anglaise  

Mardi 20

Pois chiches en salade  

Saucisse **HVE**


Pommes noisettes

Fromage

Pomme au four **HVE** 


Mercredi 21

Salade endive au bleu

Fajitas au poulet 

Fromage blanc   à la confiture

Jeudi 22



Soupe de légumes  

Omelette  

Fromage

Brownie 

Vendredi 23

Carottes râpées  

Petit salé **HVE**

Lentilles  

Fromage

Fruits

Local 

BIO 

AOP 

Fait maison 

Frais 

Label rouge 

La Gestionnaire,

L. LECOMTE

L'infirmière,

L. BASTIER

