

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Repas de 11 heures	Velouté de pois chiches Escalope de veau ¹ à la crème Carottes sautées Fromage Fruit de saison	Soupe de légumes Jambon ² Gratin de chou fleur et pomme de terre Fruit de saison	Soupe de betterave rouge et pomme de terre Poulet basquaise ³ Chou romanesco Yaourt Fruit de saison	Salade de lentilles Lasagnes chèvre & butternut Fruit de saison	Radis beurre Dos de poisson Gratin de poireau pommes de terre Fromage Fruit de saison
Goûters	Pain & miel Fromage blanc Fruit	Gâteau maison – Lait - Fruit	Pain des fleurs Fromage à tartiner Fruit	Pain Creme de marrons Yaourt Fruit	Pain - Fromage blanc Fruits séchés
Secteur bébés					
Repas de 11 heures	Haché de veau ¹ Purée de carottes Compote	Jambon ² Purée de chou fleur Compote	Blanc de poulet ³ Purée de betterave Compote	Haché de boeuf ¹ Purée de butternut Compote	Dos de poisson Purée de poireau Compote
Goûters*	Pain des fleurs Fromage blanc Compote banane	Pain Yaourt Compote clémentine	Pain des fleurs Fromage blanc Compote cannelle	Pain Yaourt Compote kiwi	Pain Fromage blanc Compote kaki

* les compotes sont sur une base de compote de pomme

(1) Viande de boeuf ou de veau élevé et abattu en France

(2) Viande de porc origine France Lot ou Aveyron

(3) La volaille, origine France Aveyron ou Gers, élevée et abattue en France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

