

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Repas de 11 heures	Soupe de lentilles corail et carottes Endives au jambon ² béchamel Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Dos de poisson sauce au citron Pâtes Fromage Fruit de saison	Soupe poireau pomme de terre Hachis végétarien au potimarron Yaourt Fruit de saison	Salade verte Blanquette de veau ¹ Riz Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Lamelle d'encornets à la tomate Haricots beurre Fromage Fruit de saison
Goûters Abeilles	Pain des fleurs Fromage blanc Fruits séchés	Gâteau maison Yaourt Fruit	Pain des fleurs Fromage à tartiner Fruit	Corn Flakes Lait Compote	Pain & miel Fromage blanc- Quartiers de pommes au four
Goûters Abeilles				Brioche Lait Compote	
Secteur bébés					
Repas de 11 heures	Jambon ² Purée de endives Compote banane	Blanc de poulet ³ Purée de haricots verts Compote orange	Haché de boeuf ¹ Purée de potimarron Compote kiwi	Sauté de veau ¹ Purée de carottes Compotecanelle	Dos de poisson Purée de haricots Compote vanille
Goûters*	Pain des fleurs Fromage blanc Compote	Pain Yaourt Compote	Pain Fromage blanc Compote	Pain des fleurs Yaourt Compote	Pain Fromage blanc Compote

* 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

