



MENUS

Du 05 au 09 Janvier 2026

Découverte du Salsifi, des pois cassés et du Pin



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de blé* (Blé) à l'orange et kaki</p> <p>Epinards et crème* (Lait) de panais, Pomme de terre au persil, Flageolet au bouillon de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme à la Violette</p>	<p>Soupe de betterave et endive (Lait)</p> <p>Courges au curcuma, Pâtes semi-complète* (Blé) à l'huile d'olive et poisson du jour*</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de salsifis et champignons</p> <p>Poireaux au cumin, Riz créole et Poulet</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes à la cardamome, Bulgour* (Blé) et mijoté de Bœuf aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compotée de Choux de Bruxelles au Parmesan* (Lait), Semoule* (Blé) à la menthe et Poisson du jour*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme à l'infusion de Pin</p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire


Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



Du 12 au 16 Janvier 2026

Découverte de la brioche des rois et de l'ail noir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div>Velouté de Légumes de Saison</div> <div>Choux blancs aux baies de Genievre, Riz au bouillon de légumes, Boeuf au Paprika</div>	<div>Salade de betterave à la ciboulette</div> <div>Carotte à la violette, Semoule* (Blé) aux épices et Poulet</div>	<div></div> <div>Epinard au bleu d'Auvergne* (Lait), Patate douce au thym et Poisson du jour*</div>	<div></div> <div>Courge à l'ail noir, Pâtes* (Blé) semi-complète à l'huile d'olive et Haricot rouge Sucré-Salé</div>	<div></div> <div>Poireaux au curry, Blé* (Blé) aux petits oignons et Poisson du jour* à l'Hibiscus</div>
<div>Petit Suisse</div> <div>Compote Pomme Banane Réglisse</div>	<div>Yaourt nature</div> <div>Gâteau des Rois * (Blé, Lait, Œuf)</div>	<div>Camembert</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>Mimolette</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>Fromage Blanc</div> <div>Compote Pomme Clémentine</div>



Tous les Poissons : NON BIO



(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS

Du 19 au 23 Janvier 2026

Découverte du Cedrat Corse



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis, Riz à l'échalote et Poulet à l'éstragon	Epinards à l'ail, Blésotto* (Blé Lait) et poisson du jour*	Cake Panais et Emmental* (Blé, Lait, Œuf)	Velouté de céleri rave et Patates douces	Velouté de topinambour* (Lait)
Fromage blanc nature	Coulommiers	Courges au colombo, Pâtes* (Blé) au romarin et Bœuf à la citronnelle	Poireaux aux 3 fromages (Emmental, Parmesan et fromage blanc)* (Lait), Quinoa et Poisson du jour*	Carottes, crémeux* (Lait) de fenouil, Pommes de terre et Ragoût de lentilles vertes
Fruit de saison	Compote Pomme Jus de Coco	Yaourt nature	Petit suisse	Emmental
		Fruit de saison	Fruit de saison	Compote Pomme Cedrat Corse



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS

Du 26 au 30 Janvier 2026

Découverte du Physalis



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes et champignons, Pâtes* (Blé) semi-complète au persil et Bœuf aux dattes	Velouté de légumes Choux Frisés aux 4 épices, Riz et Houmous de pois chiches et de betteraves aux herbes	Salade de pâtes* (blé) au bouillon de légumes Epinards au curry, Patates douces au thym et Poisson du jour*	Soupe de Pois cassés Courges, Polenta crémeuse* (Lait) et viande de cuisses de Poulet	Poireaux braisés, Boulgour * (Blé) au citron et Poisson du jour*
Petit suisse Compote Pomme Lavande	Emmental Fruit de saison	Yaourt nature Fruit de saison	Petit suisse Fruit de saison	Camembert Compote Pomme Physalis



Bio (en vert non gras)



AB  **Bio et Fait Maison (en vert et gras)**

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 01 au 05 Décembre 2025

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]