



Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi 5 janvier

Cake aux olives maison

Rôti de porc

Chou-fleur persillé

Fromage / Yaourt

Fruit

Mardi 6 janvier

Salade de carottes râpées maison

Cuisse de poulet

Plat au four maison

Fromage / Yaourt

Galettes des rois

Mercredi 7 janvier

Pizza jambon / fromage maison

Jarret de bœuf

Fan de courgettes

Fromage / Yaourt

Fruit

Jeudi 8 janvier

Salade d'endives

Tripes à la tomate

Riz

Fromage / Yaourt

Moelleux au citron maison

Vendredi 9 janvier

Feuilleté jambon

Dos de colin

Soufflé de courge maison

Fromage / Yaourt

Semaine 12 au 16 janvier 2026

Semaine de la soupe

Lundi 12 janvier

Velouté de saison carottes – poireaux-navets

Cuisse de pintade

Lentilles

Fromage / Yaourt

Flan pâtissier

Mardi 13 janvier

Velouté de champignons

Choucroute garnie

Fromage / Yaourt

Crumble poire/chocolat maison

Mercredi 14 janvier

Velouté de patates douces aux agrumes

Endives gratinées au jambon maison

Fromage / Yaourt

Fruit

Jeudi 15 janvier

Velouté de chou-fleur à la persillade

Lasagnes bolognaises maison

Fromage / Yaourt

Tarte citron meringuée

Vendredi 16 janvier

Soupe de poissons

Rizotto aux fruits de mer

Fromage / Yaourt

Fruit

LES LABELS : Label Rouge Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Viande Française Agriculture Biologique Pêche Durable Produit de la Ferme Plein champ Produit Local

RÉSERVATION 48 HEURES À L'AVANCE MINIMUM

Tél : 04 77 94 14 16 le matin

et 04 77 94 14 14 l'après midi

Certains plats pourront être modifiés en raison des approvisionnements / Viande bovine et ovine : origine France

Tarifs : Veauchois : 9 € / Extérieurs : 12 €

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS :

