










Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves  et dés de Féta Veau Marengo Coquillettes Petit filou	VEGETARIEN Duo de choux Tortillas / iceberg Fromage AOP Fruit 	Bouillon de bœuf alphabet Pot au feu et ses légumes  Pâtisserie	Soupe à la butternut Filet de lieu Epinards à la crème Fromage blanc 

Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN Macédoine Lasagnes végétariennes Batavia Yaourt 	Petits radis roses au beurre Saucisses de Toulouse IGP Haricots beurre  à la persillade Semoule caramel	Laitue aux croûtons et dés de fromage  Choux farci au boeuf Eclair au chocolat	Velouté Dubarry Calamars à la romaine Boulgour  aux petits légumes Fromage AOP Fruit

Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Crème de courgettes  au kiri Aiguillette de poulet Salsifis au jus Crêpe	Maquereau à la tomate Bavette à l'échalotte Pommes noisette Yaourt  à la banane	Carottes râpées et dés de pomme Petit salé aux lentilles Fromage  Fruit	Soupe de légumes  Poisson du marché Brocolis sautés au beurre Yaourt à boire

Semaine du 23/02/2026 au 27/02/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN Tourin à la tomate alphabet Beignet végétal Poêlée de légumes Compote  Biscuit	Coleslaw Boeuf bourguignon Semoule Flanby	Soupe à la citrouille Sauté de porc IGP à la Provençale Pâtes Fromage AOP Fruit	Duo de saucisson au beurre Quiche au saumon Laitue Yaourt 

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

