

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 Sémoule 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 Sémoule 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.

