

MENUS

DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI

Salade de mâche

Lasagnes à la paysanne



Petit suisse

Donuts

JEUDI

Rillettes de poulet



Poisson frais

Petit pois

Fromage blanc

Fruit de saison

MARDI



Céleri remoulade



Curry de légumes



Semoule bio



Comté

Liégeois

VENDREDI

Potage de légumes

Quiche lorraine



Yaourt à la vanille

Pêche et abricot au sirop

MERCREDI

Haricots verts vinaigrette

Effeuillé de canard
et pommes de terre

Salade verte

Yaourt sucré



Fruit de saison



Un verre de lait est proposé à chaque repas avec la participation de l'aide UE à destination des écoles



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Programme UE, un fruit à l'école

Féculent

Fruit/Légume

Produit laitier

Viande/Oeuf/Poisson

Produit sucré

Informations allergènes : présence possible d'arachide, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, lait, lupin, œuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja, sulfites.
Les menus peuvent varier en fonction des livraisons

TOUQUES