






MENUS - Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi

salade de choux frisé aux lardons  


aiguillette de poulet  en croute de thym et moutarde à l'ancienne 

lentilles  


yaourt bio 


Mardi

potage perles

pot au feu de paleron 

pdt  

carottes 


fromage 


fruit




Mercredi



Jeudi

menu blanc

oeuf mayo 


poisson blanc 



gratin de choux fleur  , riz 

cheesecake vanille  










Vendredi

friand conté

epinards  à la crème

oeufs durs , croutons 

fruit , barre bretonne .

 AOP IGP LABEL ROUGE HVE CE2  BIO  FAIT MAISON  LAIT FRANCAIS  LEGUME FRANCAIS  OEUF DE FRANCE  PECHE DURABLE  PRODUIT LOCAL  VIANDE FRANCAISE

Pain bio servi tous les jours - Menus susceptibles de modifications