






SEMAINE N° 1 DU 30 DECEMBRE 2025 AU 5 JANVIER 2026

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	LUNDI
30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026	03/01/2026	04/01/2026	05/01/2026
Velouté de lentilles corail	Potage de légumes	Crème Dubarry	Bouillon vermicelles	Potage crésson	Velouté de tomate	Bouillon vermicelles
Carottes rapées	Bouchée océane (fruits de mers, légumes, champignons, curry)	Assiette Landaise (salade, magret, lardons)	Crêpe au fromage	Pommes de terre, maïs, poivrons	Terrine de lapin et confiture d'oignons	Carottes râpées
Omelette	Boudin blanc sauce Madère	Civet de chevreuil	Côte de porc	Filet colin Alaska pané et citron	Cuisse de pintade au jus	Sauce Bolognaise
Petits pois	Purée de patates douces	Tagliatelles	Choux de Bruxelles	Haricots beurre	Fricasée navets et champignons	Tortis
Chévretine	Fromage des Chaumes	Bleu d'Auvergne	Vache qui rit	Emmental	St Nectaire	Maroilles
Yaourt nature sucré	Clémentine	Carré abricot	Crème de riz à la cannelle	Pomme	Galette des Rois	Mousse chocolat


 Viande certifié  Viande label rouge  Issu de la filière bleu blanc cœur

 Viande bovine française  Appellation origine contrôlée ou protégée

 Animation  Produit Maison  Race à viande

 Produit BIO  Pêche durable

 Produit Local  Œuf de France

 Indication géographique protégée