

MENUS DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée	Salade de riz BIO	Coeur de laitue		Velouté du potager	Chou rouge à la vinaigrette de framboises
Plat	Poulet rôti au jus	Roulé au fromage		Steack haché sauce salsa Galette végétale blé et oignons sauce tomate	Rôti de porc* sauce charcutière Filet de hoki MSC au beurre blanc
Accompagnement	Purée de potiron	Lentilles BIO LOCAL		Coquillettes BIO au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit suisse aux fruits		Velouté fruix	Croq'lait BIO
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Clémentine	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc