

MENU du 5 janvier au 30 janvier 2026

LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Soupe de poule vermicelle Escalope de dinde 3 haricots beurre Fromage Banane	Salade verte croutons et dés de fromages Poisson en sauce Riz Galette de rois	Carottes rapées à l'orange Saucisse 5 P.Pois carottes Fromage Flan pâtissier	<u>Végé</u> Choux rouge Spaghetti bolognaise végété Fromage Poire 1
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade de betteraves Steak haché 2 Frites Petit suisse n/sucré Clémentines	<u>Végé</u> Chou fleur vinaigrette Légumes couscous Semoule Fromage Fruit 1	Pamplemousse sucre Poisson Pomme de terre vapeur Fromage Compote	Feuilleté au fromage Blanc de poulet 3 Brocolis Fromage blanc Kiwi 1
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
<u>Végé</u> Concombre ciboulette Poëllé de riz à la Mexicaine Crème dessert	Macédoine de légumes Cordon bleu Pâte Laitage Ananas	Salade d'endives et dés de fromage Sauté de bœuf 2 Blé Crème anglaise petit gâteau	Salade de pomme de terre et thon Poisson ratatouille Fromage Pommes 1
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade de chou et cube de fromages, pommes Boulette d'agneau Mojette de vendée Fromage Cocktail de fruits	Salade verte et surimi Paleron braisé 2 Carottes persillées Semoule au lait	Pâté de foie cornichon 4/5 Sot l'y laisse de dinde 3 Riz Laitage Orange	<u>Végé</u> Soupe de tomate vermicelle Œufs à la florentine Epinards Fromge Banane

Verger de Chezeau **1**

Viande bovine française **2**

Volaille française **3**

Bon appétit



Charcuterie de Sommiere 4

Porc français 5

