

## **MENUS DU 12/01/2026 AU 16/01/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | Lundi<br>12/01/2026                           | Mardi<br>13/01/2026  | Mercredi<br>14/01/2026 | Jeudi<br>15/01/2026                            | Vendredi<br>16/01/2026                                     |
|-----------------------|---|--|------------------------|--|--|
| <b>Entrée</b>         |   |  |                        |  |  |
| <b>Plat</b>           | <b>Blanquette de volaille</b>                 | <b>Croque au fromage</b>   |                        | <b>Oeufs à la crème</b>                        | <b>Filet de lieu MSC façon niçoise</b>                     |
| <b>Accompagnement</b> | <b>Riz BIO</b><br><b>Fricassée de légumes</b> | <b>Haricots verts persillés base de haricot BIO</b><br><br><b>Flageolets</b> |                        | <b>Epinards béchamel</b><br><br><b>Semoule</b> | <b>Polenta crémeuse</b><br><br><b>Légumes à l'oriental</b> |
| <b>Laitage</b>        | <b>Saint-môret</b>                            | <b>Yaourt local circuit-court</b>  |                        | <b>Fromage blanc nature</b>                    | <b>Rondelé nature BIO</b>                                  |
| <b>Dessert</b>        | <b>Kiwi</b>                                   | <b>Compote aux fruits rouges maison</b>                                      |                        | <b>Orange BIO</b>                              | <b>Mousse au chocolat</b>                                  |

\* = Plat avec du porc