



Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05/01/26 au 11/01/26	Salade verte Lasagnes végétarienne à la Ricotta Fromage Bio Mandarine <small>MENU Végétarien</small>	Macédoine mayonnaise Sauté de Poulet à la forestière Blé bio fondant aux légumes Fromage « Gâteau des Rois »		Salade de riz Saucisses de Toulouse « Label IGP » Lentilles mijotés Fromage à la coupe Yaourt	La Pizza Napolitaine Pavé de Lieu au curry Petits pois bio Fromage à la coupe Fruit
Du 12/01/26 au 18/01/26	Salade de perles Paupiette de veau Légumes d'hiver rôtis Fromage à la coupe Laitage Bio	Betteraves Bio en vinaigrette Quenelle à la Romaine Riz bio Fromage à la coupe Fruit <small>MENU Végétarien</small>		Coleslaw aux raisins Tajine aux fruits secs Semoule Bio Fromage à la coupe Mousse au chocolat	Pois-chiches en salade Hoki et sa crème à l'Estragon Purée de Légumes bio Fromage Bio Salade de fruit
Du 19/01/26 au 25/01/26	Menu « Petit Montagnard » Salade verte La Tartiflette des Alpes Tomme des Pyrénées Flan au chocolat	Velouté de légumes bio Pané de blé croustillant Épinards à la crème Fromage bio Fruit <small>MENU Végétarien</small>		Taboulé à la semoule Bio Colin à la Provençale Brocoli au naturel Fromage Laitage bio	Salade de haricots verts bio Boulette de bœuf Polenta Fromage à la coupe « Label » Fruit
Du 26/01/26 au 01/02/26	Céleri Rémoulade Spaghetti Bio et sa sauce aux fruits de mer Fromage à la coupe Ananas au sirop	Crêpe au fromage Rôti de bœuf aux aromates Poêlée de carottes Bio Fromage à la coupe Fromage blanc		Salade Crudi-Mozza Omelette Pomme Rösti Fromage bio Fruit <small>MENU Végétarien</small>	« Nouvel An chinois » Nem Emincé de Porc à l'Impériale Nouilles aux légumes Beignet aux pommes
Du 02/02/26 au 08/02/26	Friand à l'emmental Jambon cuit au torchon Gratin de choux-fleur Fromage à la coupe « Label » Fruit	Salade de pomme de terre Poisson Meunière Haricots verts bio persillade Fromage à la coupe Laitage Bio		Salade d'Asperges aux œufs durs Les Pennes bio et sa sauce Montagnarde Fromage Compote bio	Lentilles Bio en salade Pilons de poulet rôtis Purée de poireaux/pomme de terre Fromage à la coupe Crème vanille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"