



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> | Sauté de Poulet à la forestière Blé bio fondant aux légumes Fromage « Gâteau des Rois » | | Salade de riz Saucisses de Toulouse «Label IGP» Lentilles mijotées Yaourt | La Pizza Napolitaine Pavé de Lieu au curry Petits pois bio Fruit |
| Du 12/01/26 au 18/01/26 | Salade de perles Paupiette de veau Légumes d'hiver rôtis Laitage Bio | Quenelle à la Romaine Riz bio Fromage à la coupe Fruit <small>MENU Végétarien</small> | | Tajine aux fruits secs Semoule Bio Fromage à la coupe Mousse au chocolat | 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 Fruit <small>MENU Végétarien</small> | | Taboulé à la semoule Bio Colin à la Provençale Brocoli au naturel Laitage bio | Boulette de bœuf Polenta Fromage à la coupe « Label » Fruit |
| Du 26/01/26 au 01/02/26 | 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 blanc | | 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 | 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 Laitage Bio | | Les Pennes bio et sa sauce Montagnarde Fromage Compote bio <small>MENU Végétarien</small> | Lentilles Bio en salade Pilons de poulet rôtis Purée de poireaux/pomme de terre 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"