

Numéro semaine calendaire : 3 G/MHF/NM/COM										du 12/01/2026										au : 16/01/2026										Sélectionnez votre établissement ==>																			
Lundi 12										Mardi 13										Mercredi 14										Jeudi 15										Vendredi 16									
ENTREES	salade verte au surimi	salade de chou blanc local	salade verte tomates olives	salade de haricots verts	salade verte au chèvre	Salade d'endives locales aux noix	salade Lyonnaise	salade Coleslaw locale	salade verte	ENTREES	tarte au fromage	pamplémousse	Cervelle de canuts	carottes râpées locales	Concombre au Yaourt et Aneth	TERMINE	Terme de Saumon																																
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗																													
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗																													
PLATS	Chili con carne	sauté de porc locale à la provençale local	rôt de dinde locale à la crème	Omelette à la Piperade	rôt de veau local aux champignons	Cervelas Alsacien	Moussaka Végé Plat Unique	Steak au beurre échalote	Poulet Colombo	PLATS	rougail poisson	nuggets de poisson	Poisson Meunière et citron bio	Blanquette de poisson	cœur de merlu sauce Célestine	brochette de poisson sauce orientale	Pane di formager Bio*	filet de cabillaud sauce moules	dos de colin façon des corsaires																														
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗																													
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗																													
ACCOMPAGNEMENT NT	riz pilaf	Purée	Pommes Rissolées	éby saurva tomates	Purée de Pois cassés	Pomme vapeur	Farfallas au pesto	Semoule	Tortis au beurre	ACCOMPAGNEMENT NT	ratatouille	Poireau en gratin	Petits Pois	Brocolis à la crème	Haricots Verts	achards Antillais	Haricot beurre Maître d'Hôtel	Courgette au jus	Poêlée de légumes locaux																														
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗																													
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗																													
PRODUITS LAITIERS	tomme de montagne	Kiri	camembert	tartare ail et fines herbes	fourme d'Ambert	vache qui rit	saint-nectaire	pave d'affinois	faiselle fromage blanc	PRODUITS LAITIERS	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt aromatisé	Yaourt Fermier Désirs	Yaourt Fermier Désirs	Yaourt Fermier Désirs																																
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗																												
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗																												
DESSERTS	crème dessert vanille	Eclair au chocolat		orange	pêches au sirop	Tarte pomme rhubarbe	riz au lait	salade de fruits Frais		DESSERTS	Légéois de fruits																																						
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗																													
	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗		🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗	🥗																													

for 006

Menu conforme au GEMRCN validés par Pascale QUINON

menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture biologique

