



SEMAINE DU 8 AU 12 janvier 2024

LUNDI

Salade de perles
bio

Pavé végétal
tomate et
mozzarella

Carottes bio* au
cumin

Boursin nature

Kiwi*

MARDI

Salade d'endives*
et noix

Boeuf bourguignon
(Origine française et locale)
Falafel à la tomate

Blé pilaf bio

Yaourt bio

Pêches au sirop

JEUDI

Chou rouge*
(Origine locale)

Saucisse de
Toulouse
(Origine française et locale)
Égrené végétarien

Gratin de courge*

Tomme blanche

Galette des rois

VENDREDI

Surimi
mayonnaise

Filet de colin au
beurre blanc

Frites

Fromage de
chèvre

Orange bio*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI

Coleslaw *

Steak haché bio
(Origine française et locale)
Croustillant au fromage

Épinards bio

Cantal jeune

éclair au chocolat

MARDI

Soupe de légumes bio*
(Origine locale)

Beignets de calamar

Riz bio

Yaourt bio

Pomme bio*
(Origine locale)

JEUDI

Salade verte bio*et
croutons
(Origine locale)

Lasagnes de légumes

Camembert bio

Compote bio
(Origine locale)

VENDREDI

Mortadelle
(Origine française et locale)
Rillettes de thon

Tajine de volaille
(Origine française et locale )
Tajine de légumes

Purée de céleri*

Emmental

Clémentine bio*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI

Carottes râpées*

Pâtes au saumon

Gouda

Fruits au sirop

MARDI

Pizza aux trois fromages

Poêlée de légumes

Petit-suisse aux fruits

Kaki

JEUDI

Avocat

Boeuf braisé
(Origine française et locale)

Carottes bio*

Brie

Brownies maison
et bio

VENDREDI

Betterave

Tartiflette
(Origine française et locale)
Tartiflette végétarienne

Yaourt bio

Mandarine bio*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 29 janvier AU 2 février 2024

LUNDI

Salade bio*
(Origine locale)

Petit salé aux lentilles bio*
(Origine française et locale)
Curry lentilles* égrené végétarien

Fromage bleu

Compote bio
(Origine locale)

MARDI

Soupe de pâtes bio

Poisson aux céréales

Fondue de poireaux*
(Origine locale)

Crème caramel maison et bio

Poire bio*
(Origine locale)

JEUDI

Chandeleur

Mâche*
(Origine locale)

Manchons de poulet au paprika
(Origine française )
Omelette aux herbes

Panais*

Saint-paulin

Crêpe

VENDREDI

Céleri rémoulade*

Falafel à la sauce tomate

Lentilles corail bio

Yaourt aux fruits

Pêches au sirop



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un * Plat de substitution pour les menus sans viande Menus sous réserve de livraison