








MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

Epiphanie

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--|--|---|--|--|
| ENTRÉE | Betterave vinaigrette | Pomme de terre échalote | Salade des incas  | Velouté de potiron  | Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Pomme de terre sauce tartare</i> |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i> | Poulet rôti  <i>S/viande : Croq végétarien</i> | Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Omelette</i> | Couscous de légumes BIO (aromates non bio) | Colin d'Alaska sauce agrumes  |
| | *** | Haricots verts à la tomate | Petits pois au jus | *** | Purée de carottes |
| PRODUIT LAITIER | Saint Paulin | Saint Môret  | Yaourt nature sucré  | Fraidou | Petit moulé ail et fines herbes |
| DESSERT | Liégeois chocolat | Clémentine | Pomme | Galette des rois | Banane  |






TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs
Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|--|--|---|---|
| ENTRÉE | Potage de légumes  | Céleri rémoulade  | Salade western | Carottes râpées vinaigrette  | Taboulé (semoule BIO)  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf aux oignons  <i>S/viande : Cake aux légumes</i> | Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Tortilla</i> | Pizza au fromage | RIZ BIO à la cantonnaise  | Colin d'Alaska pané  |
| | Tortis | Lentilles au jus | Salade verte | *** | Chou-fleur et romanesco |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Mimolette | Coulommiers | Edam | Fondu président |
| DESSERT | Pomme | Flan vanille | Banane  | Purée pomme mangue | Poire |

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



VEGETARIEN
VENDREDI



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VEGETARIEN VENDREDI |
|-----------------------|---|--------------------------------------|--|---|--------------------------------------|
| ENTRÉE | Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO) | Betterave BIO à l'orange vinaigrette | Pomelos | Chou chinois vinaigrette au citron | Velouté de poireau |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : Parmentier de poisson au potiron</i> | Colin d'Alaska sauce safranée | Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs et semoule BIO | Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande S/porc : Colin d'Alaska au gingembre et miel</i> | Bouchées de blé panées |
| | *** | Blé | *** | Nouilles à la chinoise | Haricots beurre braisés |
| PRODUIT LAITIER | Fromage frais sucré | Gouda | Pont-l'Evêque | Fraidou | *** |
| DESSERT | Orange | Pomme | Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i> | Moelleux coco | Fromage blanc au coulis de myrtilles |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive
 Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
 Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

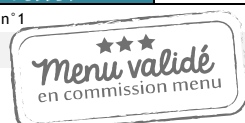
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | VEGETARIEN JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--|--|--|-------------------------------|---|
| ENTRÉE | Feuilleté au fromage | Chou fleur vinaigrette | Velouté de potiron | Salade fantaisie (céleri BIO) | Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO) |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : Omelette</i> | Boulettes au bœuf à l'aigre doux <i>S/viande : Croq à l'italienne</i> | Quiche Lorraine <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i> | Chili sin carne (riz BIO) | Parmentier de poisson |
| | Carottes BIO braisées | Penne rigate | Salade verte | *** | *** |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Mimolette | *** | Fromage frais aux fruits | Camembert |
| DESSERT | Clémentine | Pomme | Onctueux vanille | Cookie | Purée pomme cannelle |

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable











Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|---|---|---|--|--|
| ENTRÉE | Salade verte | Potage crécy  | Salade antillaise (riz BIO) | Betterave vinaigrette  | Macédoine mayonnaise |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pomme de terre à la savoyarde <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i> | Colin d'Alaska meunière  | Omelette sauce tomate  | Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti  | Goulash de bœuf  <i>S/viande : Croq végétarien</i> |
| | *** <i>S/viande S/porc : Pomme de terre béchamel</i> | Epinards béchamel | Haricots verts braisés | *** | Semoule  |
| PRODUIT LAITIER | Fraidou | Fromage frais sucré | Yaourt aromatisé | Gouda | Brie |
| DESSERT | Pomme | Crêpe de la chandeleur | Banane  | Clémentine | Flan nappé caramel |










TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas
Salade pastourelle : pâte, poivron, tomate
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|---|--|--|--|---|
| ENTRÉE | Salade pastourelle | Velouté au butternut  | Pomme de terre échalote | Salade verte au maïs | Semoule fantaisie  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Poulet rôti  <i>S/viande : Cake aux légumes</i> | Curry de lentilles corail et RIZ BIO | Sauté de porc au caramel  <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i> | Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio) <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i> | Beignets de poisson  |
| | Petits pois au jus | *** | Chou-fleur béchamel | *** <i>S/viande : Coquillettes</i> | Carottes BIO braisées |
| PRODUIT LAITIER | Emmental | Petit moulé nature | Yaourt nature sucré | Fromage frais au sel de Guérande | Pont-l'Evêque  |
| DESSERT | Orange | Liégeois chocolat | Pomme | Purée pomme fraise | Banane  |

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|--|---|----------------------------------|
| ENTRÉE | Salade verte | Carotte râpée BIO ciboulette | Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO) | Chou blanc BIO vinaigrette au miel | Potage Saint Germain |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Hachis Parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i> | Paupiette de veau sauce chasseur <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i> | Tarte chèvre tomate | Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO) | Colin d'Alaska sauce bretonne |
| | *** | Haricots verts braisés | Salade verte | *** | Purée de potiron |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Saint-Paulin | Yaourt nature sucré | Edam | Vache qui rit |
| DESSERT | Pomme | Beignet de Mardi gras | Kiwi | Crème caramel | Banane |



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore :
pâtes, poivron, olive
Salade des incas : riz, maïs,
carotte
Duo d'hiver : carotte, radis
blanc
Boullgour à la marocaine :
boullgour, pois chiches,
carotte, cumin, coriandre,
citron

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

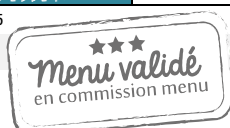
Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---------------------------------|--|------------------------------------|--|
| ENTRÉE | Céleri rémoulade au cumin | Velouté à la thaï | Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO) | Salade verte aux croutons | Salade de boullgour BIO à la marocaine |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Tortilla</i> | Blanquette de colin d'Alaska | Pilons de poulet tex mex <i>S/viande : Colin d'Alaska tex mex</i> | Croq blé fromage épinard | Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i> |
| | Carottes BIO braisées | Riz créole | Pommes rissolées | Penne rigate | *** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i> |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Bûchette mi chèvre | Camembert | Petit moulé ail et fines herbes | Gouda |
| DESSERT | Madeleine | Banane | Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i> | Poire | Purée pomme spéculoos |

Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
règlement CE n°889/2008. Pour les
recettes contenant moins de 100%
de produits BIO, l'ingrédient BIO
sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO)
concernent l'ingrédient
majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable













Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--|---|--|---|--|
| ENTRÉE | Salade de pâtes BIO au pesto | Carottes râpées vinaigrette  | Potage Saint Germain | Chou blanc vinaigrette  | Salade fantaisie (céleri BIO) |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Colombo de volaille  <i>S/viande : Beignets de poisson</i> | Boulettes au bœuf sauce napolitaine  <i>S/viande : Croq à l'italienne</i> | Pizza au fromage | Parmentier de potiron et lentilles corail  | Colin d'Alaska sauce crème aneth  |
| | Haricots verts braisés | Riz créole  | Salade verte | *** | Semoule  |
| PRODUIT LAITIER | Saint Paulin | Brie | Fromage frais aux fruits | Yaourt nature sucré  | Emmental |
| DESSERT | Pomme | Purée pomme agrumes | Banane  | Moelleux choco malt | Liégeois vanille |






P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade colorée : chou rouge, oignon, carotte
Salade de crudités à l'indienne : carotte, céleri vinaigrette curry, persil

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|---|--|--|---|
| ENTRÉE | Salade verte aux croutons | Taboulé (semoule BIO) | Salade colorée BIO (oignons non bio) | Potage de légumes  | Salade de crudités vinaigrette à l'indienne  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Macaronis BIO carbonara <i>S/viande S/porc : Omelette</i> | Colin d'Alaska pané  | Riz BIO à la cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz BIO cantonnais sans viande</i> | Blé aux haricots rouges à la mexicaine  | Goulash de bœuf  <i>S/viande : Croq à l'italienne</i> |
| | *** <i>S/viande S/porc : Macaronis BIO</i> | Carottes BIO braisées | *** | *** | Purée de pomme de terre |
| PRODUIT LAITIER | *** | Yaourt aromatisé | Fromage frais sucré | Fondue président | Gouda |
| DESSERT | Fromage blanc au coulis de mangue | Poire | Purée pomme fruits des montagnes | Pomme | Flan nappé caramel |

P.A. n°2

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|---|---|--|-----------------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE | Salade antillaise (riz BIO) | Carottes râpées vinaigrette | Pomme de terre échalote | Taboulé égyptien (semoule BIO) | Salade pastourelle |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Poulet rôti <i>S/viande : Nuggets de blé</i> | Raviolis de volaille <i>S/viande : Raviolis de légumes</i> | Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Omelette</i> | Faboulettes à la patate douce BIO | Beignets de poisson |
| | Haricots verts braisés | *** | Petits pois au jus | Purée de carottes au cumin | Epinards béchamel |
| PRODUIT LAITIER | Edam | Coulommiers | Fraidou | Yaourt nature sucré | Fromage frais au sel de Guérande |
| DESSERT | Pomme | Liégeois chocolat | Banane | Sablé amande citron | Poire |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron
Salade antillaise : riz, poivron, ananas
Salade de perles à l'italienne : perles, olive, tomate
Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|---|---|--------------------------------|---------------------------------|--|
| ENTRÉE | Betterave BIO ciboulette | Céleri rémoulade | Salade de perles à l'italienne | Chou rouge vinaigrette | Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i> |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf à la mexicaine <i>S/viande : Croq végétarien</i> | Cassoulet <i>S/viande S/porc : Colin d'Alaska pané</i> | Tarte aux poireaux | Dahl de pois chiches et RIZ BIO | Colin d'Alaska sauce citron |
| | Semoule | *** <i>S/viande S/porc : Haricots blancs</i> | Salade verte | *** | Carottes crème BIO curcuma |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Emmental | Gouda | Saint Nectaire | Petit moulé ail et fines herbes |
| DESSERT | Pomme | Flan nappé caramel | Purée pomme menthe | Brownie | Banane |

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|--|---|-------------------------------|--|
| ENTRÉE | Salade verte aux croutons | Macédoine mayonnaise | Carottes râpées vinaigrette | Salade des incas | Chou blanc BIO vinaigrette au miel |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de bœuf à la patate douce S/viande : Tortilla | Rôti de porc à l'ancienne S/viande S/porc : Nuggets de blé | Emincé de poulet sauce crème curry S/viande : Colin d'Alaska sauce curry | Croq blé épinards fromage | Marmite de poisson sauce basquaise |
| | *** S/viande : Purée de patate douce | Lentilles au jus | Coquillettes | Haricots beurre braisés | Blé |
| PRODUIT LAITIER | Fromage frais aux fruits | Fondu président | Camembert | Yaourt nature sucré | Saint- Paulin |
| DESSERT | Madeleine | Pomme | Fromage blanc au coulis de fraise | Banane | Purée pomme vanille |

P.A. n°5

Salade des incas : riz, maïs, carotte
Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois












Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026



Lundi de Pâques

VEGETARIEN

Repas de Pâques

| PÂQUES | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|-------|---|---------------------------------------|---|--|
|  ENTRÉE |  | | Betterave vinaigrette  | Salade de coquillettes BIO au basilic | Céleri aux pommes rémoulade au curry | Salade arlequin |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Chili sin carne (riz BIO)  | Pizza au fromage | Sauté de dinde aux abricots secs  <i>S/viande : Tajine de légumes</i> |  Colin d'Alaska meunière |
| | | *** | | Salade verte | Semoule  | Carottes braisées |
|  PRODUIT LAITIER | | | Edam | Yaourt aromatisé | Brie | Saint Môret  |
|  DESSERT | | | Pomme | Purée de pomme | Dessert de Pâques | Poire |

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

| | LUNDI | MARDI | VEGETARIEN MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|---------------------------------|--|--------------------------|---|
| ENTRÉE | Concombre ciboulette | Taboulé libanais (boulgour BIO) | Radis sauce fromage blanc | Salade de blé orientale | Salade verte |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Colombo de porc <i>S/viande S/porc : Croq à l'italienne</i> | Colin d'Alaska sauce aurore | RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette | Omelette aux champignons | Coquillettes bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : Beignets de poisson</i> |
| | Purée de pomme de terre | Poêlée de légumes | *** | Petits pois au jus | *** <i>S/viande : Coquillettes BIO</i> |
| PRODUIT LAITIER | Coulommiers | Petit moulé ail et fines herbes | Fromage frais sucré | Yaourt nature sucré | Emmental râpé |
| DESSERT | Flan nappé caramel | Banane | Pomme | Kiwi | Liégeois vanille |



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé orientale : blé, cumin, coriandre
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivrons, olive
Taboulais libanais : boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

| | LUNDI | MARDI | VEGETARIEN MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|--|--|---|---|---|
| ENTRÉE | Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc | Salade fantaisie (céleri BIO) | Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO) | Tomate vinaigrette | Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Œuf dur vinaigrette</i> |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pilons de poulet sauce tandoori <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i> | Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio) | Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i> | Jambon braisé <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i> | Colin d'Alaska sauce citron |
| | Haricots verts braisés | *** | Carottes braisées | Gratin de chou-fleur | Purée d'épinards |
| PRODUIT LAITIER | Cantal | Yaourt nature sucré | Fromage frais au sel de Guérande | *** | Fondu président |
| DESSERT | Pomme | Fourrandise à la fraise | Banane | Riz au lait | Poire |



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3












MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN

Férié

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|-------------------------|---|----------|
|  ENTRÉE | Macédoine mayonnaise | Concombre vinaigrette | Taboulé (semoule BIO) | Duo de carottes BIO et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf sauce basquaise  <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i> |  Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO | Tarte au fromage |  Colin d'Alaska meunière | |
| | Coquillettes  | *** | Haricots beurre braisés | Ratatouille | |
|  PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Gouda | *** | Petit moulé ail et fines herbes | |
|  DESSERT | Banane  | Purée pomme poire | Flan nappé caramel | Moelleux à la vanille | |



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES