

MENUS DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée	Salade de riz BIO	Coeur de laitue		Velouté du potager	Chou rouge à la vinaigrette de framboises
Plat	Poulet rôti au jus Nem aux légumes	Roulé au fromage Chipolatas*		Steack haché sauce salsa Galette végétale blé et oignons sauce tomate	Filet de hoki MSC au beurre blanc Escalope viennoise veggie
Accompagnement	Purée de potiron	Lentilles BIO LOCAL		Coquillettes BIO au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit suisse aux fruits		Velouté fruix	Croq'lait BIO
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Clémentine	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc