

\*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

mercredi 24 décembre 2025



**VACANCES**



mercredi 31 décembre 2025



**VACANCES**



mercredi 7 janvier 2026


**LES CLASSIQUES**

Céleri BIO rémoulade

Rôti de dinde\* au jus

(\*Française) 

Purée de courge\* fraîche (\*courge BIO)

Yaourt BIO sucré "Crêt Joli" 

Galette des Rois



Pain

mercredi 14 janvier 2026

**PARTONS EN VOYAGE**

Velouté de champignons

Sauté de poulet\* au curry

(\*Français) 

Cœurs de blé BIO ALPINA

Comté AOP 

Kiwi BIO 

Pain

mercredi 21 janvier 2026

**COMME CHEZ MAMIE**

Salade verte BIO & vinaigrette

Diot\*(\*Français) 

"Charvin" 

Lentilles HVE 

St nectaire AOP 

Poire cuite à la cannelle


Pain


mercredi 28 janvier 2026

**COMME CHEZ MAMIE**

Betteraves rouges BIO vinaigrette

Steak haché au jus

(\*Français) 

 sauce cheddar

Coquillettes BIO semi complètes

Emmental râpé

Clémentine BIO 

Pain

mercredi 4 février 2026

**PARTONS EN VOYAGE**


Endives (à couper) & vinaigrette

 dés de fromage  croutons

Tortilla 

Haricots plats sautés à l'ail

Fromage frais nature sucré

Crêpe sucrée 

Pain

mercredi 11 février 2026

**VACANCES D'HIVER**



Viandes Françaises



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Les P'tits PLUS



Produit local