

## Semaine du 29 décembre au 04 janvier 2026

	MENU A	MENU B	SOIR
lundi 29 déc.	<b>VILLE</b> Taboulé aux raisins (semoule BIO) Crêpinette de porc sauce madère Mélange de navets et pommes de terre Emmental BIO Semoule au lait caramel	Macédoine de légumes, mayonnaise Filet de colin MSC sauce citron Mélange de pommes de terre et poireaux bechamel Fromage blanc BIO sucré Pomme BIO	uté de choux fleur pointe de muscade
mardi 30 déc.	Sardine à la tomate Lasagnes Bolognaise Salade verte vinaigrette Suisse fruité Orange BIO	Chou fleur CE2 sauce cocktail Omelette BIO Pommes de terre aux oignons Edam BIO Mousse café	de lentilles vertes BIO et petits légum
mercredi 31 déc.	Quiche au saumon MSC Rôti de dinde LR sauce forestière Pommes de terre noisette / poêlée forestière Yaourt BIO à la vanille Carré chocolat	Terrine de campagne au poivre vert, cornichons Cassolette de poisson MSC aux crevettes Riz BIO aux légumes Tomme noire IGP Banane BIO	Velouté de tomates à la provençale BIO
jeudi 1 janv.	Terrine de poisson, mayonnaise Parmentier de canard Salade verte vinaigrette Morbier AOP Carré framboise		Potage façon cultivateur
vendredi 2 janv.	Haricots verts BIO vinaigrette Filet de colin MSC sauce aurore Boulgour aux petits légumes Carré frais BIO Clementines BIO	Panais râpé sauce cocktail rognons sauce madère Pommes de terre persillées Yaourt BIO nature + sucre Crème dessert pistache	Velouté de carottes et pointe de
samedi 3 janv.	Crêpe forestière rôti de porc LR sauce paprika Petits pois et carottes Camembert BIO Flan nappé caramel	Carottes râpées vinaigrette mimosa Omelette BIO du chef Semoule BIO aux légumes Fromage blanc aux fruits Pomme BIO	uté de poireaux et pointe de crème
dimanche 4 janv.	Rillettes aux harengs Emincé de dinde LR façon blanquette Légumes blanquette / pommes de terre Cantal AOP Galette des rois à la frangipane		Velouté de légumes BIO