



MENU DU 26 JANVIER AU 06 FÉVRIER 2026

Lundi 26 janvier

Œufs mayonnaise / Avocats aux crevettes

Emincés de bœuf à l'oignon rouge
Flageolets verts au jus

Yaourt et fruit

Lundi 02 février

Cœur de palmier en salade
Carottes râpées au cumin

Escalope de dinde aux champignons
Cœur de blé

Fromage et fruit

Mardi 27 janvier

Céleri rémoulade / Asperges au pesto

Cuisses de poulet - sauce estragon
Frites

Fromage et compote

Mardi 03 février

* REPAS VEGETAL *

Mâche à la fêta - champignons en salade

Tomates farcies "végétal" sauce aux olives
Semoule aux épices

Yaourt et fruits

Jeudi 29 janvier

* REPAS VEGETAL *

Pomelos / Salade de maïs et croûtons

Croziflette "végétale"

Mousse banane ou mousse chocolat



Jeudi 05 février

REPAS CREOLE

Accras de morue sauce piquante
Féroce d'avocat



Rougail saucisse



Riz

Flan à la noix de coco



- fruits

Vendredi 30 janvier

Feuilleté fromage / Quiche fromage

Poisson auce bordelaise
Gratin de chou-fleur

Yaourt et fruit

Vendredi 06 février

Charcuterie au choix

Brochette poisson/citron
Printanière de légumes

Yaourt et fruit

La Principale,
Mme LATOUR

La Gestionnaire,
Mme LEMARCHAND

*Le menu peut être modifié selon les livraisons

** Les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le cœur de blé, les haricots blancs, les lentilles sont tous des produits BIO



***repas alternatif est servi par semaine. Le repas alternatif, c'est le plat principal composé d'une protéine végétale en remplacement d'une protéine animale.