

Happy
New Year

MENU JANVIER

DU 5 AU 30 JANVIER

2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05/01 au 09/01	MENU Végétarien Carotte râpée* Pâtes au thon* Mousse au chocolat*	Velouté de légumes* Cuisse de poulet* Pomme de terre boulangère* Fromage/Fruit*	Céleri rémoulade Saucisse* Haricots lingots* Galette des rois*	Quiche* Cordon bleu Épinard Fromage/Fruit*
Du 12/01 au 16/01	Tarte fine mozzarella* Brandade de colin* Biscuit/Fruit*	Taboulet Escalope* Gratin de chou-fleur* Fromage/Fruit*	MENU Végétarien Potage* Paella végétarienne* Liégeois	Crêpe Moussaka* Gâteau maison*
Du 19/01 au 23/01	Salade d'endive* Boulettes* Tajine de petits pois* Yaourt	Friand Poisson pané Brocolis* Fromage/Fruit*	Macédoine Bœuf bourguignon* Salsifis/Pomme de terre rissolées Fromage/Fruit*	MENU Végétarien Concombre* Blé et ses légumes* Cookies
Du 26/01 au 31/01	Velouté* Nuggets Lentilles* Roses des sables*	MENU Végétarien Salade verte* Sémoule et ses légumes* Fromage blanc	Houmous* Lasagne de poisson* Fromage/Fruit*	Betterave* Sauté de porc* Riz Salade de Fruits*

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Maraîchère aux Thi'Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine,lentille,pois chiche...)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs

