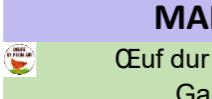




Menu du 05 janvier au 06 février 2026

LES PLATS UNIQUES UN REGAL PENDANT L'HIVER !!

LUNDI 05 JANVIER	MARDI 06 JANVIER	MERCREDI 07 JANVIER	JEUDI 08 JANVIER	VENDREDI 09 JANVIER
<p> Betteraves BIO aux noix</p> <p> Pané de blé</p> <p> Gratin de salsifis</p> <p>***</p> <p> Croc Lait BIO</p>	<p> Velouté de poireaux BIO</p> <p> Poulet aux olives</p> <p> Semoule BIO</p> <p>***</p> <p> Brioche des rois</p>	<p> Salade composée</p> <p> Filet de colin MSC en sauce</p> <p> Boulgour BIO</p> <p>***</p> <p> Frangipane</p>	<p> Macédoine de légumes</p> <p> Crème carbonara</p> <p> Pâtes conchigli BIO 'Euskal Pastak'</p> <p>***</p> <p> Compte BIO</p> 	<p> Carottes BIO râpées au raisin sec</p> <p> Poisson pané MSC</p> <p> Riz BIO</p> <p>Piperade</p> <p> Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'</p>
<p> LUNDI 12 JANVIER</p> <p> Soupe de potimarron BIO au lait de coco</p> <p> Saucisse Montauzé</p> <p> Lentilles BIO</p> <p>***</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> MARDI 13 JANVIER</p> <p>***</p> <p> Nugget's de poulet</p> <p> Potatoes</p> <p> Clémentine</p> <p> Eclair au chocolat</p> 	<p> MERCREDI 14 JANVIER</p> <p> Soupe de légumes BIO</p> <p> Echine de porc IGP</p> <p> Coquille BIO</p> <p>***</p> <p> Yaourt fraise "Ferme Larrea" Bleu Blanc Cœur</p>	<p> JEUDI 15 JANVIER</p> <p> Samoussa</p> <p> Gnocchis sauce fromagère</p> <p> Salade verte</p> <p>***</p> <p> Compote de poire HVE</p>	<p> VENDREDI 16 JANVIER</p> <p> Salade verte, maïs et feta</p> <p> Curry de poisson</p> <p> Blé BIO</p> <p>***</p> <p> Yaourt à la grecque BIO</p>
<p> LUNDI 19 JANVIER</p> <p> Piémontaise BIO</p> <p> Cordon bleu de volaille 'Aldabia'</p> <p> Haricots verts persillés BIO</p> <p>***</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> MARDI 20 JANVIER</p> <p> Œuf dur plein air à la mayonnaise</p> <p> Parmentier de lentilles BIO</p> <p> Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p> Compote de châtaigne HVE</p> 	<p> MERCREDI 21 JANVIER</p> <p> Céleri rémoulade</p> <p> Lasagne de bœuf</p> <p>***</p> <p> Madeleine</p> <p> Pomme BIO</p>	<p> JEUDI 22 JANVIER</p> <p> Soupe de brocolis BIO au fromage frais</p> <p> Poisson meunière MSC</p> <p> Semoule BIO</p> <p> Ratatouille BIO</p> <p> Saint Paulin</p>	<p> VENDREDI 23 JANVIER</p> <p> Concombre vinaigrette aux échalotes</p> <p> Longe de porc à la moutarde</p> <p> Farfalles BIO</p> <p>***</p> <p> Yaourt nature HVE sucré Ximun eta xabi</p>
<p> LUNDI 26 JANVIER</p> <p> Velouté de carottes BIO au cumin</p> <p> Poulet rôti Fermier Landais</p> <p> Riz Maragato</p> <p>***</p> <p> Yaourt BIO au citron "Cazaubon"</p>	<p> MARDI 27 JANVIER</p> <p> Salade verte</p> <p> Tartiflette Savoyarde</p> <p>***</p> <p> Biscuit BIO</p> <p> Fruit de saison</p> 	<p> MERCREDI 28 JANVIER</p> <p> Feuilleté au fromage</p> <p> Curry de pois chiche et légumes d'hiver</p> <p> Pâtes BIO</p> <p>***</p> <p> Yaourt à boire</p>	<p> JEUDI 29 JANVIER</p> <p> Bouillon Alphabet</p> <p> Tortilla Espagnole</p> <p> Carottes vichy BIO</p> <p>***</p> <p> Frangipane</p>	<p> VENDREDI 30 JANVIER</p> <p> Coleslaw New Yorkais</p> <p> Filet de colin sauce citronnée</p> <p> Boulgour BIO</p> <p>***</p> <p> Compote ananas</p>
<p> LUNDI 02 FEVRIER</p> <p> Velouté de courge Bio à la châtaigne</p> <p> Lomo mariné</p> <p> Haricots blancs 'Euskal Basseri'</p> <p>***</p> <p> Pan cake au caramel</p>	<p> MARDI 03 FEVRIER</p> <p> Œuf dur plein air sauce cocktail</p> <p> Galette de chou-fleur</p> <p> Pomme de terre grenaille</p> <p>***</p> <p> Orange BIO</p> 	<p> MERCREDI 04 FEVRIER</p> <p> Soupe de légumes BIO</p> <p> Couscous deux viandes</p> <p> Semoule BIO</p> <p> Légumes couscous</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> JEUDI 05 FEVRIER</p> <p>***</p> <p> Bolognaise de poulet Aldabia</p> <p> Mafaldine BIO 'Euskal Pastak'</p> <p> Biscuit BIO</p> <p> Compote de pomme BIO</p> 	<p> VENDREDI 06 FEVRIER</p> <p> Betteraves BIO au vinaigre balsamique</p> <p> Poisson frit MSC</p> <p> Riz IGP Camargue</p> <p> Poireaux à la crème</p> <p> Yaourt nature sucré BIO "Cazaubon"</p>