

MENUS DE LA SEMAINE

Du 12 janvier 2026

Au 16 janvier 2026

 = Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléonaise

 = Fait maison






 = Menu végétarien

Fabriqués dans un atelier utilisant : arachides(a), céleri(b), crustacés(c), céréales avec gluten(d), fruits à coque(e), lait(f), lupin(g), œufs(h), poisson(i), mollusques(j), moutarde(k), sésame(l), soja(m), sulfites(n).










«Salade de lentilles vertes BIO IO  »

Compte tenu des difficultés d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés

LUNDI 12	Carottes BIO râpées  Sauté de bœuf au curry Blé pilaf  Brie BIO aide UE à destination des écoles Ananas au sirop
MARDI 13	Salade verte, croûtons et fromage  Escalope de porc, sauce moutarde à l'ancienne  Epinards à la crème  Cantal AOP aide UE à destination des écoles Oreillons de pêche au sirop



JEUDI 15	Salade de lentilles vertes BIO IO  Poisson frais de la Cotinière  Gratin de choux fleur béchamel  Fromage blanc BIO aide UE à destination des écoles Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles
VENDREDI 16 	Soupe de tomate  Omelette BIO  Pommes de terre sautées  Sainte-maure-de-touraine AOP aide UE à destination des écoles Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles