

"BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2026 A TOUS"

	du 5 au 9 janvier	du 12 au 16 janvier	du 19 au 23 janvier	du 26 au 30 janv
LUNDI	Betterave en salade Cordon bleu flageolet au jus Fruits	Œuf dur vinaigrette Nuggets de poulets Carottes à la crème Compote	Chou blanc au curry Friand Petit pois yaourt sucré	Nem/salade Poulet tandori Riz Basmati liegois
MARDI	Salade de pomme de terre Filet de poulet IGP Haricots verts Creme dessert	Salade pois chiche/poivrons /feta Crepe au fromage Lentilles au jus Yaourt aromatisé	salade endive mimolette Blanquette de poulet Semoule Fromage/Fruits bio	Salade verte emmental Rôti de porc(local) Haricots à la tomate Compote
JEUDI	Salade de Pâtes Tarte poireaux Mascarpone Salade verte Flan caramel	Velouté de Poireaux Bœuf en sauce Gratin dauphinois Fruit	Velouté carotte/cumin Spaghetti bio aux fruits de mer fromage/fruit	Salade de pomme de terre Filet de saumon Brocolis Fromage/fruit
VEND.	Carotte râpée Colin à la tomate Riz creole Fromage et Galette des rois	Salade de riz Dos de merlu Poelee de légumes de saison Mousse chocolat	Rosette cornichons/salade steak haché Haricots beurre/champignons Galette briochée	Salade de lentilles/œuf Croque Monsieur au fromage salade verte/noix Glace

Provenances

Légumes/fruit/epicerie Bio et Local	La légumerie de Bergerac/Natifruits/Manger Bio
Volailles Fraîches local	Blason d'Or - Bergerac
Laitages et fromages	Lodifrais - Bergerac
Pain(farine locale)	Boulangerie Bramerie - Lamonzie-Saint-Martin
Fruits	Natifruits - Bergerac
Bœuf et veau Bio et Local	ande à Bergerac/H3B ET Rudy Lamonzie st martin
Poisson frais	SYSCO/Promocash bergerac
	Menu Vegetarien

PRODUIT BIO**PRODUIT BIO ET LOCAL****Liste Allergènes possibles**

gluten/crustacé/œuf/arachides
poisson/soja/laitlactose/fruit à
coques/céleri/moutarde:
graine de sésame/sulfites/
lupin/molusques