






















# Menu du lundi 05 janvier au vendredi 09 janvier 2026

## Semaine 2



	 <b>Lundi</b>	 <b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	 <b>Jeudi</b>	 <b>Vendredi</b>
 <b>Entrées</b>	MACEDOINE MAYONNAISE	 PATE DE FOIE CORNICHONS		 SALADE DE PERLES L ESTRAGON	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE 
 <b>Plats</b>	QUENELLE DE BROCHET SAUCE DIEPPOISE  EPINARDS BECHAMEL 	BLANQUETTE DE VEAU SAUCE CREME  ROMANESCO   RIZ	   	PIZZA  SALADE  	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES  PRINTANIERE DE LEGUMES 
 <b>Fromage</b>	CAMEMBERT	PETIT SUISSE SUCRE			
 <b>Desserts</b>	GALETTE DES ROIS	COMPOTE POMME ABRICOT		CHOU A LA CREME	CREME AUX ŒUFS

\* Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

<b>LÉGENDE :</b>	 <b>Fait maison</b>	 <b>La Grange aux Colombages Saint-Avit</b>	 <b>Viande de porc française (72, 56)</b>	 <b>Viande Bovine Française</b>	 <b>Les Halles Tourangelles</b>
	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Viande de veau Française</b>	 <b>Fromage AOP</b>	 <b>Produit BIO</b>	 <b>Viande ovine Française</b>