

# Menu du 26 janvier 2026 au 30 janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<b>Pamplemousse</b> <b>Lasagnes de saumon</b> <b>Yaourt vanille fermier</b> 	<b>Carottes râpées</b>  <b>Sauté de poulet</b>  <b>Petits pois</b>  <b>Brie</b> <b>Compote</b> 	<b>Salade verte</b> <b>Tartine montagnarde</b> <b>Tartine fromage</b>  <b>Ananas au sirop</b>	<b>Velouté de chou-fleur</b>  <b>Roti de bœuf</b>  <b>Potatoes</b> <b>Pont Lévéque</b>  <b>Cocktail de fruits</b>	<b>Betteraves crues râpées</b> <b>Gnocchis sauce fromage</b> <b>Fromage blanc</b>  <b>au coulis de fruits</b>
<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 
<b>Goûter</b> <b>Quatre quart lait</b>	<b>Goûter</b> <b>Pain beurre</b>  <b>chocolat</b>	<b>Goûter</b> <b>Yaourt biscuits</b>	<b>Goûter</b> <b>Pain beurre</b>  <b>confiture</b>	<b>Goûter</b> <b>Moelleux chocolat</b>



**Bonjour !** Les yaourt servis lundi proviennent de la Ferme du vieux puit à Pissy Poville.

Illustration: www.ekidney.com

## COMPRENDRE LE MENU DES ENFANTS

 Fruits et crudités  
 Viandes, poissons, œufs  
 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique  
 Féculents et céréaliers  
 Produits laitiers

 Origine Normandie  
 Pêche durable  
 Sans porc

 Agriculture biologique  
 Label rouge

 AOC  
 Végétarien