

MENUS VEGETARIENS

DU LUNDI 15 DECEMBRE 2025 AU SAMEDI 31 JANVIER 2026

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre	Samedi 20 décembre
Œufs durs à la tomate	IDEM NORMAL	Pavé fromager	Croustillant avoine fromage	Bouché de blé panée	Omelette
Lundi 22 décembre	Mardi 23 décembre	Mercredi 24 décembre	Jeudi 25 décembre	Vendredi 26 décembre	Samedi 27 décembre
Galette boulgour	Pavé fromager	Omelette	<u>FERIE</u>	<u>FERIE</u>	<u>FERME</u>
Lundi 29 décembre	Mardi 30 décembre	Mercredi 31 décembre	Jeudi 1 ^{er} janvier	Vendredi 02 janvier	Samedi 03 janvier
Croq blé épinards	Galette espagnole	Falafels	<u>FERIE</u>	Sauce aux haricots rouges	Pavé fromager
Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier	Samedi 10 janvier
Bibeleskaes	Curry de pois chiches	Croq blé VG	IDEM NORMAL	Pavé fromager	Hachis aux légumes VG
Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier	Samedi 17 janvier
Crème aux flageolets	Tajine de légumes aux pois chiches	Bouchée VG	Tartiflette VG	Omelette nature	IDEM NORMAL

MENUS VEGETARIENS

DU LUNDI 15 DECEMBRE 2025 AU SAMEDI 31 JANVIER 2026

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 19 janvier

Crème de champignons
aux fèves

Mardi 20 janvier

Bouchée de blé panée

Mercredi 21 janvier

Omelette sauce tomate

Jeudi 22 janvier

Chili sin carné

Vendredi 23 janvier

Quenelles nature

Samedi 24 janvier

Galette espagnole

Lundi 26 janvier

Croq blé épinards

Mardi 27 janvier

Gnocchis aux champignons

Mercredi 28 janvier

Pavé fromager

Jeudi 29 janvier

Penne sauce napolitaine VG

Vendredi 30 janvier

Omelette nature

Samedi 31 janvier

MENU DU CHEF