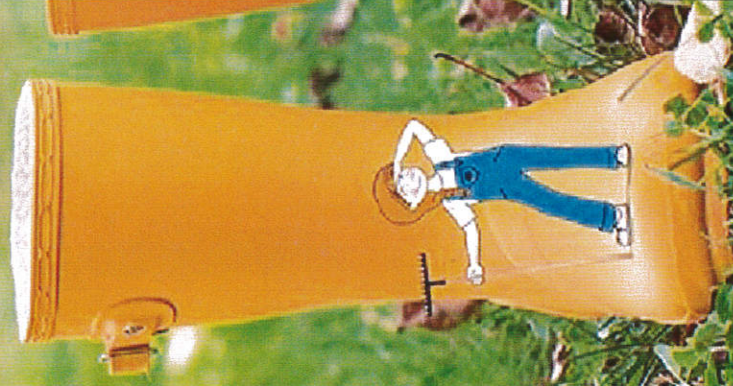


LARAJASSE
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menus



Taboulé d'hiver (semoule Bio)
Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons
Brocolis
Cantal AOP
Pomme Bio

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)
Flan nappé caramel

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes
Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin
Riz de camargue IGP créole
Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional)
Orange Bio

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique
Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette
Pommes de terre vapeur
Fromage à raclette (cossette)
Pavés Bâlois

Vendredi



LARAJASSE
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menus

Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote
 Sauté de porc (régional) - Sauce diable
 Semoule Bio - Bourquette du Vercors région
 Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon

Lundi

Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette
 Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate
 Carottes
 Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aigüees
 Poire

Mardi

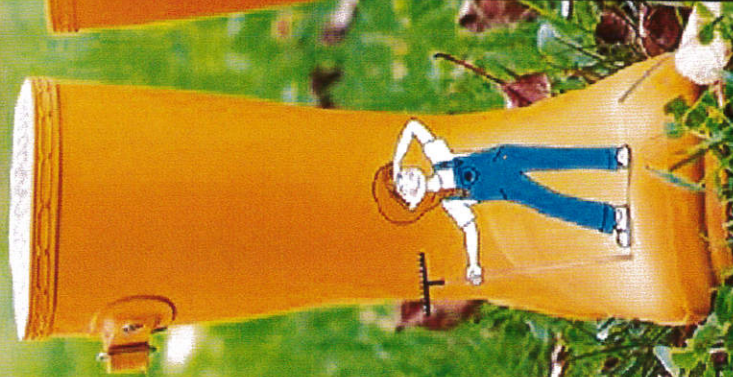
Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards
 Rôti de dinde - Sauce aux épices
 Petits pois CE2
 Suisse fruité
 Kiwi Bio

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérés
 Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
 Gouda Bio
 Compote fraîche pomme Bio vanille

Vendredi

api



LARAJASSE
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menus

Carottes Bio râpées - Vinaigrette aux agrumes
Boulettes au boeuf - Sauce paprika
Blé pilaf
Vache qui rit Bio
Clémentine

Salade iceberg - Vinaigrette Caesar
Saucisse de Toulouse
Purée de pommes de terre du Chef
Chantilly
Crêpe sucrée - , coulis de fruits rouges

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

