

Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 03-2026

Du 12 au 16 janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Soupe de chou-fleur Saucisse LCL Aligot — Fruit	Betteraves vinaigrette Riz de Camargue IGP sauce dahl lentilles corail aux amandes — St Paulin Compote de pommes et potimarron BIO LCL		Bouillon de légumes et vermicelles Sauté de dinde LR sauce chasseur Carottes BIO persillées — Fruit	Saucisson sec* et cornichons Emincé de saumon sauce à l'oseille Gratin de brocolis — Cake nature

LUNDI 12/01/2026

MARDI 13/01/2026

MERCREDI

JEUDI 15/01/2026

VENDREDI 16/01/2026

DÉJEUNER

Soupe de chou-fleur <i>Lait</i>	Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Bouillon aux légumes <i>Sulfites</i>	Saucisson sec <i>Lait</i>
			Vermicelles <i>Gluten</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>
Saucisse LCL			Sauté de dinde LR sauce chasseur	Emincé de saumon sauce à l'oseille <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
	Riz sauce dahl lentille corail aux amandes <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Aligot à la tomme LCL <i>Lait, Sulfites</i>			Carotte BIO LCL persillées	Gratin de brocolis <i>Lait</i>
	Saint Paulin <i>Lait</i>			
Fruit	Compote de pomme BIO et potimarron BIO LCL		Fruit	Cake nature <i>Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites</i>