

# Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 04 - 2026  
Semaine du 19 au 23 janvier 2026

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe de potimarron et pommes de terre BIO LCL   Sauté de porc* BIO LCL sauce moutarde  	<b>Salade verte LCL BIO</b>   Crozets sauce fromage tartiflette et Cantal		Soupe de carottes, navets, poireaux et pommes de terre  Emincé de dinde LR au jus	Chou chinois vinaigrette  Rôti de bœuf LCL et mayonnaise
	Lentilles LCL  —	—		Chou-fleur persillé  —	<b>Truffade (Pommes de terre BIO et tome LCL)</b>  
	Fruit	Yaourt nature sucré LCL  Purée de pommes et myrtilles		Gâteau au citron	Fruit

LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
DÉJEUNER				
Soupe de potimarron BIO LCL et pommes de terre	Salade verte batavia BIO LCL		Soupe de pommes de terre, carottes, navets et poireaux	Chou chinois
	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>			Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
Sauté de porc BIO LCL sauce moutarde à l'ancienne <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>			Emincé de dinde LR au jus	Rôti de boeuf VF
				Mayonnaise <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
	Crozets sauce fromage tartiflette, cantal <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>			
Lentilles mijotées <i>Céleri</i>			Chou-fleur persillé <i>Sulfites</i>	Truffade (pdt BIO LCL et tomme LCL) <i>Lait</i>
	Yaourt nature sucré LCL <i>Lait</i>			
Fruit	Purée de pommes et myrtille		Gâteau au citron <i>Gluten, Oeufs, Sulfites</i>	Fruit



Produit  
issu  
de l'Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine Protégé



Produit Label  
Rouge



Décongelé

