





LES VILLETES - TREVAS

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

Menus

api

Lundi






Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
 Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons
 /Filet de limande MSC - Sauce champignons
 Brocolis
 Cantal AOP 
Pomme Bio 

Mardi


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

Mercredi

Jeudi

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 

Vendredi

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