

(NIEUL L'ESPOIR) ECOLE JACQUES CHARPENTREAU
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menus				
	Lundi	Pâtes - Vinaigrette au pesto Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature Petits pois CE2 au jus Camembert Bio Fruit de saison	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette au xérès Saucisse de porc CE2 /Roulé végétal blé et pois Lentilles Bio au jus Tomme blanche Crème dessert à la vanille
	Mercredi			
	Jeudi	Oeuf dur - Vinaigrette /Carottes Bio râpées Butternut poêlé - Sauce colombo Riz Bio créole Yaourt sucré Fruit de saison	Vendredi	Velouté de potiron ROTI DE DINDE LOCAL - Sauce façon blanquette /Boulettes tomate mozzarella Haricots verts Bio persillés Bûchette de chèvre Bio Galette des rois

(NIEUL L'ESPOIR) ECOLE JACQUES CHARPENTREAU Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menus

	Lundi	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Nuggets de blé Purée de pommes de terre Fromage blanc sucré (vrac - régional) 🇫🇷 Fruit de saison	
	Mardi	Salade de blé et mimollette - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce au jus /Roulé végétarien et pois Brocolis persillés Cantal AOP 🇫🇷 Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame Bolognaise de bœuf 🇫🇷 /Sauce bolognaise végétarienne bio Fusilli Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Fruit de saison	
	Vendredi	Salade de lentilles Filet de colin 🇫🇷 /Boulettes panées de blé façon thaï Épinards à la Béchamel Yaourt aromatisé local 🇫🇷 Gâteau du chef à la pomme cannelle 🇫🇷	