



CCAS DE LEERS

Du 19 janvier 2026 au 25 janvier 2026

| | lundi 19 janvier | mardi 20 janvier | mercredi 21 janvier | jeudi 22 janvier | vendredi 23 janvier | samedi 24 janvier | dimanche 25 janvier |
|----------------|--|--|---|--|---|--|---|
| *Menu A - Midi | Betteraves rouges Bio Vinaigrette moutarde à l'ancienne | Céleri râpé Sauce cocktail | Mélange carotte et chou blanc râpé Façon coleslaw | Terrine de légumes Mayonnaise | Quiche au maroilles | Pamplemousse , sucre | Pâté de campagne , cornichon |
| | Boulette au veau Façon tajine Légumes tajine Semoule Bio | Gratin de moules Ecrasé de pommes de terre et carottes | Aiguillettes de poulet Sauce paprika et lait de coco Riz de Camargue Madras | Sauté de porc Sauce aux champignons Gratin de chou fleur et pommes de terre | Filet de saumon MSC Sauce à l'aneth Mélange de pommes de terre et potiron béchamel | Paupiette de dinde Sauce piquante Penne Bio aux petits légumes | Rôti de porc Sauce au munster Poêlée de légumes Pommes de terre grenaille |
| | Mimolette Bio | Gouda Bio | Tomme blanche | Edam | Petit moulé nature | Bleu | Saint-Nectaire AOP |
| | Compote pomme banane | Flan vanille | Fruit de saison | Gâteau au yaourt | Yaourt arôme | Mousse chocolat | Flan pâtissier du chef |