







MENU DU 12 JANVIER AU 6 FEVRIER 2026

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12 janvier	Duo de saucisson	Bœuf bourguignon, carottes au jus	Edam bio	Semoule au lait maison
Mardi 13 janvier	 Salade de perles provençale	Omelette, petits pois à l'estragon	Yaourt sucré bio	Fruit de saison
Mercredi 14 janvier	Macédoine mayonnaise	Escalope de dinde à l'estragon, haricots beurre, tortis beurre bio	Gouda	Galette des rois
Jeudi 15 novembre	Duo céleri carotte	Tartiflette	Candadou	Fruit de saison
Vendredi 16 janvier	Chou blanc rémoulade	Filet de hoki sauce crème, blé pilaf	Ptit Louis tartine	Compote pomme coing
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19 janvier	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froid, chou-fleur béchamel		Fromage blanc framboise
Mardi 20 janvier	 Betterave au fromage	Paëlla végétale	Camembert bio	Fruit de saison
Mercredi 21 janvier	Concombre bulgare	Cuisse de poulet à l'orientale, légumes couscous, semoule	Petit suisse sucré	Cocktail de fruits
Jeudi 22 janvier	Salade bretonne	Rôti de bœuf bio, poêlée de légumes maison	Délice Emmental	Fondant chocolat
Vendredi 23 janvier	Carottes rapées vinaigrette	Paupiette de poisson à la nantaise, purée mousseline	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 26 janvier	Céleri rémoulade	Sauté de veau aux olives bio, flageolets	Gouda	Fruit de saison
Mardi 27 janvier	 Macédoine mayonnaise	Raviolis de légumes		Yaourt brassé bio
Mercredi 28 janvier	Salade monégasque	Pizza végétarienne, salade verte		Mousse chocolat au lait
Jeudi 29 janvier	Salade chopska	Escalope de dinde à la crème, épinards et riz créole	Ptit Louis tartine	Eclair à la vanille
Vendredi 30 janvier	Chou blanc et raisins secs	Blanquette de colin aux poireaux, pommes de terre persillées	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2 février	Carottes rapées vinaigrette	Echine de porc salée, lentilles bio	Fromage blanc sucré	Crêpe chandeleur
Mardi 3 février	Salade d'Ebly provençale	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Ile flottante
Mercredi 4 février	Chou fleur ravigotte	Langue sauce charcutière, purée de carottes		Yaourt aromatisé bio
Jeudi 5 février	Salade de thon maïs tomate	Galopin de veau, brocolis, pommes de terre	Saint Paulin	Gâteau aux pommes maison
Vendredi 6 février	 Concombre vinaigrette	Quiche au fromage, salade verte		Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)