

















BONNE
Année!

MENU

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Légende des couleurs
 EPIPHANIE Macédoine/ mayo Maquereau/ sardine Champignons à la grecque	Pâtes au thon  Carottes râpées  Salade composée 	Salade de riz/surimi  Céleri rémoulade  Salade d'endives 	Oeufs durs Salade mexicaine  Salade composée 	Betteraves vinaigrette  Chou blanc aux lardons  Radis Pomelos	Produits laitiers Produits locaux et/ou BIO Plats protidiques Féculents Légumes ou fruits crus Légumes ou fruits cuits
Cuisse de poulet Pâtes	Poisson meunière Haricots verts	Roti de bœuf Haricots blancs 	Tajine de légumes Semoule	Omelette  Pâtes à la tomate 	<i>Pains : boulangeries locales</i>  
Galette des rois Fruits	Entremet vanille Banane	Camembert Tarte aux fruits	Chèvre Kiwi/ clémentines	Fromage blanc Compote de pommes	



un plat "fait maison" est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires