



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané 	Steak haché & ketchup 	Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites		Haricots verts 
Petit suisse aux fruits	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre
Fruit de saison	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane	
S/V : Omelette		S/P : Salade coleslaw / Rôti de dinde à la diable S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce		S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Boulettes de sarrasin
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements