



MENU



Du 12 au 16 Janvier 2026

| | Lundi 12 | Mardi 13 | Mercredi 14 | Jeudi 15 | Vendredi 16 |
|-------------------------|--|--|---|---|---|
| ENTREES | CAROTTES A L'ORANGE | SAMOUSSA | PATE DE CAMPAGNE CORNICHON | ŒUF DUR MAYONNAISE | VELOUTE DE LEGUMES |
| PLATS GARNIS | NUGGETS DE BLE SAUCE KETCHUP HARICOTS VERTS POMME VAPEUR | SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX PUREE DE POIS CASSES | STEACK HACHE SAUCE POIVRE POMMES RISSOLEES SALADE | BOULETTES DE VOLAILLE A LA TOMATE PENNE BIO ET SON RAPE | PANE DE COLIN SAUCE TARTARE EPINARD BECHAMEL POMME VAPEUR |
| DESSERTS | FROMAGE BLANC AUX FRUITS | FRUIT | PANNA COTTA SAUCE CARAMEL | FRUIT | YAOURT BIO VANILLE |

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)

Aucun aliment servi dans le réfectoire ne peut être remporté à son domicile personnel



MENU



Du 19 au 23 Janvier 2026

| | Lundi 19 | Mardi 20 | Mercredi 21 | Jeudi 22 | Vendredi 23 |
|-------------------------|------------------------------------|--|--|---|--|
| ENTREES | NEMS DE POULET | TABOULE | COLESLAW | ARTICHAUD VINAIGRETTE | VELOUTE DE BOLETS |
| PLATS GARNIS | TAGLIATELLES SAUCE CARBONARA | CORDON BLEU VEGETARIEN AU BLE PETIT POIS CAROTTE POMME VAPEUR | ROTI DE BŒUF SAUCE ECHALOTES DAUPHINOIS SALADE | POULET TEX MEX POMMES SAUTEES HARICOT BEURRE | FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE CŒUR DE BLE BRUNOISE DE LEGUMES |
| DESSERTS | FRUIT | YAOURT BIO | PATISSERIE | FRUIT | TARTE AUX POMMES |

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)

Aucun aliment servi dans le réfectoire ne peut être remporté à son domicile personnel