



# MENU



Du 12 au 16 Janvier 2026

	Lundi <b>12</b>	Mardi <b>13</b>	Mercredi <b>14</b>	Jeudi <b>15</b>	Vendredi <b>16</b>
ENTREES	CAROTTES A L'ORANGE	SAMOUSSA	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON	OEUF 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