

Semaine du 12/01/2026 au 16/01/2026

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une Diététicienne.

Entrée

Plat

Garniture

Produit Laitier

Dessert

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Coleslaw 13-10	Carottes râpées   13	Soupe réalisée par les enfants   10	Rillettes de maquereaux  10	Batavia   13
Boulette de viande 	Tempura de Colin  4-5	Cake de Sophie  10-3	Navarin d'agneau 	Croziflette  10
Semoule / Ratatouille 4	Purée   4-10	Batavia   13	Panaché d'haricots	
	Petit suisse 10	Fromage 10	Yaourt à la vanille 10	
Tartelette Poire / kiwi   10-4	Fruit	Mousse au chocolat  CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2-4	Fruit	Liégeois  CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE 10

Allergènes

1 crustacés

3 fruits à coque

5 poisson

7 soja

9 arachide

11 sulfites

13 moutarde

2 œufs

4 gluten

6 graine de sésame

8 céleri

10 lait

12 lupin

14 mollusques



Fait Maison

Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locauxQualité Bleu
Blanc Cœur

Produit local



Produit BIO