






















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.

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  2-4	Fruit	Liégeois  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 locaux

Qualité Bleu
Blanc Cœur


Produit local



Produit BIO