



















Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026

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
Entrée Céleri rémoulade au fromage blanc 13-8-2	Batavia   13	Salade de Thon / Maïs  13-5	Soupe de légumes   10	Quiche aux fromages Batavia   10-2-4
Plat Joue de bœuf 	Cœur de Merlu Sauce Hollandaise  5-10-4-7-8-13	Paupiette de veau 	Croque-Monsieur  10-4	Boulette végétale  7
Garniture Pâtes 	Choux fleurs / Pommes de terre   10	Poêlée de légumes 		Haricots rouges / Riz Sauce tomate  4
Produit Laitier	Petit Suisse 10	Fromage 10		
Dessert Yaourt à boire 10	Cookie 2 chocolats  2-4	Liégeois 10	Fruit	Fromage blanc sucré 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