

# 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.

Entrée

Plat

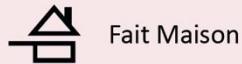
Garniture

Produit Laitier

Dessert

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

**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