


























Semaine du 05/01/2026 au 09/01/2026

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 Endives   13	Batavia   13	Batavia dés de fromages   10	Potage de potimarron   10	Pâté de foie
Plat Pâtes bolognaises  	Parmentier de canard 	Cœur de merlu   5-10	Quiche aux légumes  2-10	Sauté de veau 
Garniture 		Riz / petits légumes  	Batavia   13	Brocolis / pommes de terre  
Produit Laitier Fromage 10	Fromage 10	Yaourt à la vanille  10	Fromage 10	Petit suisse 10
Dessert Galette cuite sur place  3-4-2-7	Compote à la fraise	Galette réalisée par les enfants	Mousse au chocolat au lait  2-4	Fruit

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