

# Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026

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
Haricots verts en vinaigrette 13 	Batavia  13	Batavia  13	Saucisson à l'ail Petit Cornichon	Soupe poireaux / pommes de terre  10
Dos de cabillaud Sauce du Soleil  5-2-8-13-4-7	Tarte aux pommes de terre raclette  3-4	Sot l'y laisse de dinde sauce champignon 	Sauté de veau 	Saucisse 
Riz / Epinards 		Pommes duchesse 	Mélange de légumes  10	Frites 
Fromage 10			Yaourt aux fruits 10	Petit Suisse 10
Fruit	Crème Mont Blanc Petit Gâteau sec 10	Dessert varié	Fruit	Fondant chocolat 

**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