























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.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée Haricots verts en vinaigrette 13 	Batavia  13	Batavia   13	Saucisson à l'ail Petit Cornichon 	Soupe poireaux / pommes de terre   10
Plat 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 
Garniture Riz / Epinards  		Pommes duchesse 	Mélange de légumes  10	Frites 
Produit Laitier Fromage 10			Yaourt aux fruits 10	Petit Suisse 10
Dessert 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