

MENUS DU 19 AU 23 JANVIER 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Feuilleté emmental bio Betteraves vinaigrette Chou-fleur vinaigrette	Pain suédois et houmous Taboulé d'hiver Salade mâche, avocat, orange	Salade Marco Polo Carottes râpées Soupe de légumes	Salade piémontaise Tartine de tapenade Crevettes et beurre
PLATS (en italique : menu des primaires)	<i>Sauté de cuisse de canard</i> Filet de dinde moutarde et miel	<i>Saucisse</i> Quiche au thon	<i>Sauté de poulet thym et citron</i> Tripes	<i>Colin pané aux graines</i> Œuf dur à la crème
ACCOMPAGNEMENTS (en italique : menu des primaires)	<i>Petits pois</i> Petit épeautre	<i>Tortis au beurre</i> Salade verte	<i>Patates vapeur</i> Chou-fleur à la crème	<i>Boulgour et quinoa</i> Brocolis
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Poire au sirop Compote pomme banane Pot de crème vanille Fruits au choix	Pain perdu Abricot au sirop Pomme cuite Fruits au choix	Brownie et crème anglaise Salade de fruits frais Fromage blanc au coulis Fruits au choix	Clémentines Compote de pommes Petit suisse Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Mme LIEGEOIS



Toutes les viandes sont d'origine française