

## MENUS DU 05 AU 09 JANVIER 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Crêpe au fromage Carottes râpées Betteraves à l'ancienne	Soupe de légumes Pâté de foie cornichons Salade verte à l'emmental	Salade typique Céleri vinaigrette Wrap de crudités	Avocat vinaigrette Œufs durs mayonnaise Pamplemousse
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Fricadelle</i> Cœur de filet de merlu en papillotes	<i>Jambon sauce au cidre</i> Cuisse de lapin à la moutarde	<i>Bœuf bourguignon</i> Endive au jambon	<i>Saumon grillé sauce beurre citronné</i> Galette farcie végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Petits pois carottes</i> Brocolis	<i>Tortis au beurre</i> Salsifis	<i>Patates vapeur</i> Chou fleur	Riz Poêlée à la provençale
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	Riz au lait au chocolat Entremets vanille Salade de fruits frais Fruits au choix	Muffin Mousse de fromage blanc Compote de poires Fruits au choix	Moelleux aux pommes Pêches au sirop Clémentine Fruits au choix	Fromage blanc au coulis Compote pomme-cassis Ananas frais Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Mme LIEGEOIS

Principale