

Semaine du Lundi 5 Janvier au 9 Janvier 2026

**Lundi**

 Potage de légumes  
 Boulettes de bœuf  
 sauce tomate  
 Semoule  
 Vache qui rit  
 Fruit de saison

**Mardi**

 Céliéri rémoulade  
**Pizza fromage**  
 Salade verte  
 Yaourt lait entier L  
**Madeleine**

**Mercredi**

Salade piémontaise  
**Merguez au jus**  
 Ratatouille  
 Tomme noire  
 Fruit de saison

**Judi**

 Carottes râpées  
**Cheseburger**  
 Frites  
 Edam  
 Fruit de saison

**Vendredi**

 Salade de rig  
**Blanquette de poisson**  
 Poêlée de légumes  
 Brie à la coupe  
**Galette des rois**

	Cuisiné par nos chefs		Menu végétarien		Agriculture biologique		Pêche responsable
L	LOCAL		Origine France				Pâtissé par nos chefs



La galette des rois

La galette des rois, dans sa version simple, est une galette de pâte feuilletée ciselée d'entailles croisées et dorée au four. Elle est généralement accompagnée par diverses préparations : frangipane, fruits, chocolat, crèmes... La galette préférée des Français est celle fournie à la frangipane, crème à base d'amandes douces, de beurre, d'œufs et de sucre. Elle aurait été inventée par un noble florentin, le marquis de Frangipani, il y a plusieurs siècles.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »