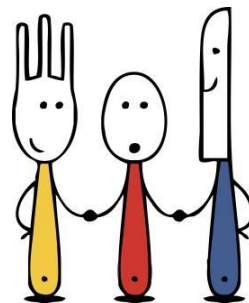






































LES MENUS

CETTE SEMAINE



SEMAINE 5	ENTREE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
LUNDI 26/01/2026	Chou rouge 	Boulettes de bœuf 	Ratatouille PDT sautées 	 Camembert 	Compote de fruits
 MARDI 27/01/2026	Œuf vinaigrette  	Tarte aux légumes    	 Batavia 	 Vache kiri 	 Pomme
JEUDI 29/01/2026	Macedoine vinaigrette  	Sauté de porc Steack haché SP  	Boulgour Gratin de choux fleur   	Yaourt nature 	Banane
VENDREDI 30/01/2026	Salade de tomates 	Gratin de poisson     	Riz Carottes vichy	 Mini chèvre 	Crème caramel 



"ORIGINE DES VIANDES SUR FORMULAIRE SUIVI DE TEMPERATURE (LOG-FOR-023) 