






















MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 19 au 23 janvier 2026

LUNDI 19/01		MARDI 20/01	
OEUFS DUR		MACEDOINE MAYO	
	JAMBON BRAISE AU JUS	 	PIZZA AU FROMAGE MAISON
GRATIN DE BLETTE		SALADE VERTE	
	MOUSSE CHOCOLAT	 	KIWI
JEUDI 22/01		VENDREDI 23/01	
BOUILLON VERMICELLE		COMCOMBRE TSATSIKI	
 	BOEUF CAROTTES POMME VAPEUR		FILET DE LIEU
	FROMAGE DE OH LA VACHE		RIZ CREOLE
	GALETTE DES ROIS		COMPOTE BIO
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion			
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
	Agriculture biologique		Viandes françaises
	Haute Valeur Environnementale		Fait Maison
	Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local
	Produit de qualité		Pêche durable et responsable