

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	 « Fait Maison » 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