



Menus de la semaine du 5 au 9 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine	Tomates	Salade de mâches	Croque-monsieur	Œufs Mayo
_____	_____	_____	_____	_____
Pâtes à la Bolognaise	Escalope Milanaise Haricots verts	Croziflette	Emincé de bœuf Gratin de choux fleurs	Poisson Frites
_____	_____	_____	_____	_____
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)

3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,

Biologique

7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,

11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame

* Nous vous proposons au maximum :



du Fait Maison



de la Viande Française



des Produits locaux



Issus de l'Agriculture

* Le fromage est servi quotidiennement selon l'apport des produits laitiers contenus dans les menus.



Menus de la semaine du 5 au 9 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine	Tomates	Salade de mâches	Croque-monsieur	Œufs Mayo
_____	_____	_____	_____	_____
Pâtes à la Bolognaise	Escalope Milanaise Haricots verts	Croziflette	Emincé de bœuf Gratin de choux fleurs	Poisson Frites
_____	_____	_____	_____	_____
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)
3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,
Biologique
7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,
11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame

* Nous vous proposons au maximum :



du Fait Maison



de la Viande Française



des Produits locaux



Issus de l'Agriculture

* Le fromage est servi quotidiennement selon l'apport des produits laitiers contenus dans les menus.