



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	Croziflette	Emincé de bœuf	Poisson
Dessert	Haricots verts	Dessert	Gratin de choux fleurs	Frites
	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



des Produits locaux



de la Viande Française



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	Croziflette	Emincé de bœuf	Poisson
Dessert	Haricots verts	Dessert	Gratin de choux fleurs	Frites
	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



des Produits locaux



de la Viande Française



Issus de l'Agriculture

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