

Menus du 19 au 23 Janvier 2026

Déjeuner

Lundi 19/01	Mardi 20/01	Mercredi	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01
<p>Soupe curry coco aux légumes d'automne    Pilon de poulet braisé provençale Céleri, Gluten, Œufs    Filet de Hoki Tandoori Lait   Céréales Asiatiques</p> <p>Ratatouille Bio  Fromage blanc myrtille Lait</p> <p>Fruits Bio de saison  Pain individuel Label Rouge Gluten </p>	<p>Pizza 4 fromage ENTREE Gluten, Lait</p> <p>Suprême de pané végétal</p> <p>Boulgour Bio Gluten  Brocolis bio au jus Lait  Saint Albray Lait</p> <p>Fruits Bio de saison  Pain individuel Label Rouge Gluten </p>		<p>Céleri rémoulade aux pommes Anhydride sulfureux et sulfites, Lait, Moutarde  Salade champignon à la dijonnaise Moutarde, Poisson  Assortiment charcuterie (raclette)</p> <p>Nuggets poisson Gluten, Poisson</p> <p>Pomme de terre Raclette Lait, Œufs</p> <p>Salade verte Bio  Yaourt nature sucre Nova Lait</p> <p>Brioche pudding Lait, Œufs</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>	<p>Salade de fenouil Fruits à coques, Moutarde, Poisson  Salade chinoise Anhydride sulfureux et sulfites, Gluten, Graines de sésame, Soja</p> <p>Sauté de bœuf au paprika  Dos de colin  Petits pois carottes  Tomme blanche à la coupe Lait</p> <p>Fruits Bio de saison  Pain individuel Label Rouge Gluten </p>