

Menus du 19 au 23 Janvier 2026

Déjeuner

Lundi 19/01

Soupe curry coco aux légumes d'automne



Pilon de poulet braisé provençale

Céleri, Gluten, Œufs



Filet de Hoki Tandoori

Lait



Céréales Asiaticques

Ratatouille Bio



Fromage blanc myrtille

Lait

Fruits Bio de saison



Pain individuel Label Rouge

Gluten



Mardi 20/01

Pizza 4 fromage ENTREE

Gluten, Lait

Suprême de pané végétal

Boulgour Bio

Gluten



Brocolis bio au jus

Lait



Saint Albray

Lait

Fruits Bio de saison



Pain individuel Label Rouge

Gluten



Mercredi

Céleri rémoulade aux pommes

Anhydride sulfureux et sulfites, Lait, Moutarde



Salade champignon à la dijonnaise

Moutarde, Poisson



Assortiment charcuterie (raclette)

Nuggets poisson

Gluten, Poisson

Pomme de terre Raclette

Lait, Œufs

Salade verte Bio



Yaourt nature sucre Nova

Lait

Brioche pudding

Lait, Œufs

Pain individuel Label Rouge

Gluten



Vendredi 23/01

Salade de fenouil

Fruits à coques, Moutarde, Poisson



Salade chinoise

Anhydride sulfureux et sulfites, Gluten, Graines de sésame, Soja



Sauté de bœuf au paprika



Dos de colin



Petits pois carottes



Tomme blanche à la coupe

Lait



Fruits Bio de saison



Pain individuel Label Rouge

Gluten

