

Menus du 26 au 30 Janvier 2026

Déjeuner

Lundi 26/01	Mardi 27/01	Mercredi	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01
<p>Soupe aux légumes verts   Sauté de porc au curry Lait, Poisson   Filet de colin   Gnocchis</p> <p>Courgettes à l'ail Bio  Fromage blanc au miel Lait</p> <p>Fruits Bio de saison</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>	<p>Salade composée du Nord  </p> <p>Carottes râpées Bio sauce tartare Anhydride sulfureux et sulfites, Lait, Moutarde, Œufs, Poisson  </p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Lait  </p> <p>Blanquette de poissons Lait   Riz long   Chou romanesco</p> <p>Mini cabrette chèvre Lait</p> <p>Tartelette Crèmeuse aux Agrumes Gluten, Lait, Œufs</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>		<p>Caponata d'aubergine, croutons à l'ail  </p> <p>POMELOS AU SUCRE</p> <p>Sauté Végétal Façon wok Anhydride sulfureux et sulfites, Gluten   Carottes Bio au beurre   Yaourt aromatisé Lait</p> <p>Fruits Bio de saison</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>	<p>Salade du Chef  </p> <p>Salade Endives Pomme Bleu et Noix Anhydride sulfureux et sulfites, Fruits à coques, Lait, Moutarde, Poisson  </p> <p>Filet de Hoki Sauce cidre Lait   Blé Gluten</p> <p>Julienne de légumes Céleri</p> <p>Emmental 30G Lait</p> <p>Compote pomme fraise Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs, Soja</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>

  Produits biologiques et en conversion  Haute Valeur Environnementale (HVE)  Pêche Responsable (MSC)  Label rouge  Label rouge