



MENU

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026





LUNDI

Entrée

Mousse de canard
ou Sardines


Plat

Steak haché 

Pâtes 



Salade verte 
Fromage

Dessert




Fruits de saison 


JEUDI


Entrée

Salade de lentilles 
ou crudités de saison 

Plat

Bourguignon 
Gratin de choux fleurs 
Carottes vichy 

Salade verte 


Riz au lait 

Dessert



Salade de fruits 


MARDI


Entrée

Carottes rapées 


Plat

Filet de poulet 
Boullgour/ blé noir/ légumes rôtis 

Salade verte 


Fromage 

Dessert

Compote 


VENDREDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Risotto aux petits légumes et
parmesan 

Salade verte 

Yaourt  

Dessert

Fruits de saison  

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine

Un plat végétarien est proposé chaque jour



Agriculture biologique



Local



Haute Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement
C. WELLENREITER

Le gestionnaire
T. CONNAN

La cheffe de cuisine
G. HELUARD