



# MENU

## SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026



### LUNDI

#### Entrée

Mousse de canard  
ou Sardines

#### Plat

Steak haché AB

Pâtes AB

Salade verte

Fromage

#### Dessert

Fruits de saison AB

### JEUDI

#### Entrée

Salade de lentilles AB  
ou crudités de saison

#### Plat

Bourguignon AB

Gratin de choux fleurs AB

Carottes vichy AB

Salade verte

Riz au lait AB

#### Dessert

Salade de fruits AB

### MARDI

#### Entrée

Carottes rapées

#### Plat

Filet de poulet

Boulgour/ blé noir/ légumes rôtis AB

Salade verte

Fromage AB

#### Dessert

Compote AB

### VENDREDI

#### Entrée

Crudités de saison

#### Plat

Risotto aux petits légumes et  
parmesan AB

Salade verte

Yaourt AB

#### Dessert

Fruits de saison AB

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

La cheffe d'établissement

C. WELLENREITER



Haute Valeur Environnementale

Le gestionnaire

T. CONNAN



Label rouge

La cheffe de cuisine

G. HELUARD