



# MENU


## SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI


Entrée

Crudités de saison 

Plat


Rôti de veau  

Haricots blancs à la tomate

Salade verte 

Riz au lait  

Dessert


Fruits de saison 


MARDI


Entrée

Crudités de saison 

Plat

Risotto aux légumes 

Salade verte 

Fromage 

Dessert

Fruit rôti 


JEUDI


Entrée

Potage   
ou Crudités de saison 


Plat

Tartiflette 

Salade verte 

Yaourt 

Dessert


Gâteau maison 

VENDREDI

Entrée

Tarte aux légumes 



Plat

Poisson  
Gratin de choux fleurs 

Salade verte 

Laitage 

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