




# MENU

## SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

### LUNDI



#### Entrée

Betterave ou Carottes 

#### Plat

Escalope de dinde

Semoule 

et légumes  

Salade verte

Fromage 

#### Dessert



Fruits de saison  

### MARDI

#### Entrée

Crudités de saison  

#### Plat

Oeufs brouillés  

Pommes de terre grenaille 

Salade verte 

Fromage  

#### Dessert

Compote 

### JEUDI


#### Entrée

Salade de hareng

Maquereau

#### Plat

Bœuf braisé 

Purée de légumes anciens 

Salade verte 

Yaourt 

#### Dessert

Galette des rois maison 

### VENDREDI

#### Entrée

Salade de lentilles 

Crudités 

#### Plat

Galette au fromage  

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