





MENU



SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026


LUNDI

Entrée

Céleri remoulade 
ou
Salade d'endive 


Plat

Paupiette de dinde 
Lentilles / Carottes 

Salade verte 

Yaourt  

Dessert




Fruits de saison 


MARDI


Entrée

Salade de mâche 



Plat

Couscous poulet 
et merguez 
Semoule 

Salade verte 

Crème 

Dessert


Pomme au four  



JEUDI


Entrée

Samoussa  
ou
Potage  

Plat

Rôti de boeuf 

Méli-mélo de légumes  

Salade verte 


Fromage  

Dessert

Fondant au chocolat maison


VENDREDI

Entrée

Crudités de saison 


Plat

Choucroute de la mer

Salade verte 

Yaourt  

Dessert

Smoothie 

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