

SEMAINE DU 05 Au 16 janvier 2026

Le Chef vous propose ...

<p><u>MIDI</u></p> <p>Jambon / beurre * (6)</p> <p>Escalope viennoise (5)</p> <p>Purée de P de T (6)</p> <p>Brie (6)</p> <p>Clémentine</p> <p><u>LUNDI</u></p> <p>05-janv</p>	<p><u>MIDI</u></p> <p>Salade de carotte (9/14)</p> <p>Rôti de porc à la crème * (6)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Roucoulongs (6)</p> <p>Beignet aux pommes (5/6)</p> <p><u>MARDI</u></p> <p>06-janv</p>
<p><u>MIDI</u></p> <p>Viande à choucroute *</p> <p>Choucroute / P de Terre</p> <p>Munster (6)</p> <p>(FM) Île Flottante (6/10)</p> <p><u>JEUDI</u></p> <p>08-janv</p>	<p><u>MIDI</u></p> <p>Macédoine mayonnaise (9/14)</p> <p>Poisson meunière (11)</p> <p>Riz (BIO) cantonais (6/10)*</p> <p>Camembert (6)</p> <p>Banane</p> <p><u>VENDREDI</u></p> <p>09-janv</p>
<p><u>MIDI</u></p> <p>Œuf dur sce mayonnaise (9/10/14)</p> <p>Echine fumée *</p> <p>Haricots rouge aux lardons *</p> <p>Pon l'évêque (6)</p> <p>Salade de fruits exotiques</p> <p><u>LUNDI</u></p> <p>12-janv</p>	<p><u>MIDI</u></p> <p>Quiche lorraine *(5/6/10)</p> <p>Rôti de dindonneau au romarin</p> <p>Purée de P de Terre (6)</p> <p>Galet de la loire (6)</p> <p>Nappé caramel (6)</p> <p><u>MARDI</u></p> <p>13-janv</p>
<p><u>MIDI</u></p> <p>Haricots verts mimosa</p> <p>Saucisse de toulouse aux oignons *</p> <p>Semoule à couscous (5/6)</p> <p>Carré de l'est (6)</p> <p>Raisin</p> <p><u>JEUDI</u></p> <p>15-janv</p>	<p><u>MIDI</u></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomme blanche (6)</p> <p>(FM) Gâteaux marbré (4/5/6)</p> <p><u>VENDREDI</u></p> <p>16-janv</p> <p>Menu Végétarien</p>

* : Plat à base de porc (FM) : Fait maison

Origine des Viandes :

Porc : France
Agneau/mouton : Nouvelle Zélande
Veau : Union Européenne
Bœuf : Union Européenne
Volaille : France

Les allergènes

1) Arachide	8) Mollusque
2) Céleri	9) Moutarde
3) Crustacé	10) Œufs
4) Fruits à coques	11) Poisson
5) Gluten	12) Sésame
6) Lait	13) Soja
7) Lupin	14) Sulfite