

SEMAINE DU 05 Au 16 janvier 2026

Le Chef vous propose ...

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

* : 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