

SEMAINE DU 19 Au 30 Janvier 2026

Le Chef vous propose ...

<u>MIDI</u> Chou fleur cocktail 9/14) <u>LUNDI</u> Rôti de veau moutarde (9) <u>19-janv</u> Ratatouille /Riz Roucoulons (6) Banane		<u>MIDI</u> Surimi mayonnaise (9/10/11) <u>MARDI</u> Fricassée de porc indienne * (6) <u>20-janv</u> Purée de patate douce (5/6) Munster (6) Yaourt aux fruits (6)	
<u>MIDI</u> Salade de carotte & ciboulette(9/14) <u>JEUDI</u> Bœuf bolognaise <u>22-janv</u> Coquillette (5/6) Saint-nectaire (6) Clafoutis aux mirabelles (5/6/10)		<u>MIDI</u> Feuilleté fromage (5/6/10) <u>VENDREDI</u> Omelette FH (10) <u>23-janv</u> <u>Menu végétarien</u> Riz aux légumes (6) Chanteneige BIO (6) Pêche au sirop	
<u>MIDI</u> Concombre à la menthe (6) <u>LUNDI</u> Escalope hachée de veau sce moutarde (9) <u>26-janv</u> Semoule aux raisins & pois chiche (5/6) Ortolan(6) Orange / gâteaux sec		<u>MIDI</u> Salade de P de Terre piémontaise *(9/14) <u>MARDI</u> Sauté de bœuf au chorizo <u>27-janv</u> Courgettes provencale Pavé Affinois (6) Nappé caramel BIO (6)	
<u>MIDI</u> Sardine au beurre (6/11) <u>JEUDI</u> Tomate farcie grand-mère * <u>29-janv</u> Farfallas (5/6) Coulommier (6) Compote pommes/banane		<u>MIDI</u> Céleri mayonnaise (9/14) <u>VENDREDI</u> Lasagne de légumes (5/6) <u>30-janv</u> <u>Menu végétarien</u> Batavia Rouy (6) (FM) Gâteaux yaourt (5/6/10)	

* : 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