

Du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

MENU

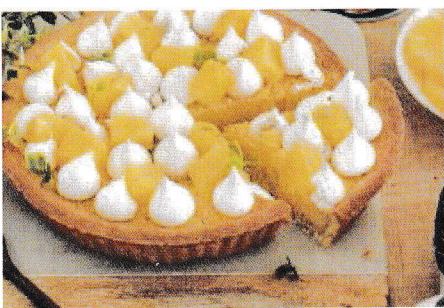
Tous les jours :

Choix de crudités

Choix de yaourts

Corbeille de fruits

sous réserve de changement de menu

Lundi		Entrées chaudes Paupiette de veau à la crème Longe de porc au miel agrumes Courgettes sautées/ riz basmati Fromage ou yaourt Salade de fruits Mousse au chocolat	Crudités Steak haché Pommes dauphines Fromage ou yaourt Corbeille aux fruits
Mardi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Céréales Pain Jus de fruits	Œufs mimosa Fish and chips Frites / fondue de poireaux Fromage ou yaourt Panna cotta maison	Crudités Lamelles de dinde façon kebab Cœur de blé Fromage ou Yaourt Gâteau au chocolat
Mercredi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pâte à tartiner Pain	Assiette composée Roulé au fromage Risotto de coquillettes Fromage ou yaourt Pain perdu au sucre	Crudités Pizza Salade Fromage ou yaourt Tarte ananas
Jeudi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Viennoiseries Jus de fruits	Taboulé Coq au vin Tarte aux oignons Endive béchamel / orge perlé Fromage ou yaourt Fromage blanc au coulis	Crudités Feuilleté pomme de terre à la volaille Salade Fromage ou yaourt Compote / gâteau
Vendredi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Yaourt nature Jus de fruits	Mache aux croutons Blanquette de veau Escalope de poulet sauce suprême Pomme boulangère/ jeunes carottes Fromage ou yaourt Beignet	Menu conseillé Équilibre * Menu végétarien

La Gestionnaire

V. VEYSSIERE



BON APPETIT

La Proviseure

S. BOEL

