



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Duo de carotte et céleri râpé fromage blanc	Potage poireaux pomme de terre	Salade de lentilles vertes échalote et herbes	Potage de légumes	Pâté de campagne cornichons
Plat	Sauté de porc à la moutarde	Quenelle de brochet gratiné sauce aurore	Croque monsieur	Parmentier pomme de terre et lentilles à la tomate et herbes	Colin roti thym et citron
Garniture	Pommes rissolées	Blé	Salade verte	Végétarien	
Fromage	Emmental	Tomme	mimolette	Bûche de Noël	Camembert
Dessert	Fruit	Crème dessert vanille bio pré joly	Gateau à la cannelle	Poire au chocolat	Fruit
Goûter	Pain Fromage Fruit	Madeleine Compote pommes fraise Lait Bio	Biscuit Yaourt vanille des prés Joly Fruit	Pain Confiture Lait	Gâteau à la banane Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison