








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 celeri râpée fromage blanc	Potage poireaux pomme de terre	 Salade de lentilles vertes échalotte 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	Epinard à la crème
Fromage	Emmental	Tomme	mimolette	Bûche de chèvre	Camembert
Dessert	Fruit	Crème dessert vanille bio pré joly	Gâteau 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 modifiés 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