

# AU MENU



Semaine du 26 au 30 janvier 2026 (S5)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Velouté de tomates	Céleri rémoulade		Salade chinoise
Plats Protidiques	Paupiette de veau, sauce charcutière	Filet de poulet, à l'estragon	Chipolatas	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Pâtes	Farfalles	Purée	Riz
Fromage / Laitage			Carré ligueil	Saint Paulin
Desserts	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille	Gaufrettes chocolat	Cake citron Pavot



BIO



Contient du porc



Fournisseurs locaux

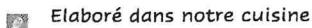


Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

Produits durables et de qualité (HVE,  
Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP,  
AOC, Pêche Durable...)



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement