

AU MENU



Semaine du 26 au 30 janvier 2026 (S5)

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

 Contient du porc



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



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

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