

AU MENU



Semaine du 19 au 23 janvier 2026 (S4)

	LUNDI	MARDI	MERREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats Protidiques	Pilons de poulet basquaise	Salade Marco Polo	Rillettes HVE	Velouté de potiron	
Accompagnements	Semoule	Emincé de volaille, aigre douce	Bouchée à la reine	Gratin de pâtes, ratatouille et fromage	Beignets de calamar
Fromage / Laitage	Bûchette de chèvre		Riz	Brie	Vache qui rit
Desserts	Liégeois chocolat	Compote pomme abricot	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Eclair vanille



BIO



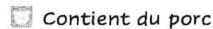
Fournisseurs locaux



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien



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



Elaboré dans notre cuisine

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