

# AU MENU



Semaine du 19 au 23 janvier 2026 (S4)

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

Contient du porc

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

BIO

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