

# MENU

du Lundi 19 janvier 2026

au

Vendredi 23 janvier 2026



	<b>PETIT-DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
L U N D I		Salade Verte / Salade de riz Tomates / Carottes râpées --- Poisson frais / Saucisse fumée / Sauté de dinde provençal Flageolets --- Fromage / Yaourt nature sucré Fruits de saison	Potage poulet vermicelle --- Boulette de bœuf Semoule --- Fromage Crème dessert chocolat
M A R D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Fruits	Salade Verte / Radis / Salade berlinoise / Taboulé --- Poisson frais / Steak haché sauce Bercy / Cuisse de poulet Yassa Frites --- Fromage / Yaourt aromatisé bio Flamby bio	Betteraves vinaigrette --- Koftas de volaille Carottes tunisiennes --- Fromage Fruits de saison
M E R C R E D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Croissants Fruits	Salade verte / Aspic œuf jambon --- Poisson frais / Grillade de porc Pâtes --- Fromage / Yaourt nature sucré Cocktail de fruits	Céleri remoulade --- Quenelle de veau Chou-fleur sauté --- Fromage Panna Cotta
J E U D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Fruits	Salade Verte / Tomates / Concombres / Salade de pâtes --- Boeuf bourguignon / Poisson frais / Boulette d'agneau Blé pilaf / VG Dahl de lentilles corail --- Fromage / Yaourt nature sucré Beignet de pomme / Far breton	Surimi mayonnaise --- Poisson meunière Haricots verts au beurre --- Fromage Compote de fruits bio
V E N D R E D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Fruits	Salade Verte / Feuilleté fromage / Feuilleté jambon fromage / tarte flambée --- Poisson frais / Paupiette de veau aux champignons / Noix de jambon au miel Riz pilaf --- Fromage / Yaourt nature sucré Fruits de saison	

La Gestionnaire,  
**A. THIBIER**

