



Menu du 26 au 30 Janvier 2026

Lundi

Quiche lorraine 

Emincé de dinde à la tomate 

Haricots verts

Fromage blanc au spéculoos

Fruit



Mardi

Friand au fromage

Dos de cabillaud en écaille de chorizo


Semoule

Petits suisses

Fruits




Mercredi

Soupe 

Chili con carné

Riz

Tarte pâtissière aux fruits 



LE PRINCIPAL
M. PETINON


LA SECRÉTAIRE GÉNÉRALE
MME BROUILLAUD

Jeudi

Carottes râpées à la féta

Bourguignon de champignons 


Pommes de terre


Entremet à la vanille 



LE CHEF DE CUISINE

Vendredi

Salade d'endives au roquefort et aux noix 

Curry de porc 

Frites

Fruits



Fait
Maison



Produit
Local



Produit
Bio

Les aléas de livraison ou de disponibilité des produits peuvent nous amener à modifier le menu. Merci de votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride, sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10 mg/l (exprimés en S02). lupin, mollusques. Se référer au tableau affiché dans le hall.