

Menus du 5 janvier 2026 au 30 janvier 2026

	Du 5 au 9 janvier 2026	du 12 au 16 janvier 2026	Du 19 au 23 janvier 2026	du 26 au 30 janvier 2026
lundi	Avocat - Salade de Pâtes Steak haché  Haricots verts  Semoule Fruits	Crudités Omelette Salade Pâtisserie Fruits	Carottes râpées - Macédoine - Betterave Rôti de bœuf Frites  Danette Fruits	Charcuterie Lieu noir Haricots plats  Yaourt aromatisé Fruits
mardi	Entrée chaude Saucisses Gratin de courgettes  Fromage blanc Fruits - Biscuit	Charcuterie - Chou rouge Dos de colin Purée Yaourt nature Fruits - Biscuit	Endives - Taboulé Sauté de porc Printanière de légumes  Liégeois - Yaourt nature sucré Fruits - Biscuit	Salade de pois chiche - Chou rouge Pizza végétarienne Salade Crème dessert Fruits - Biscuit
mercredi	Endives - Carottes râpées Champignons à la Grecque Osso bucco de dinde - Boulghour Mousse au chocolat Fruits	Salade composée - Betteraves - Pomelos Steak Riz créole Ile flottante Fruits	Crudités Paëlla de poisson Fromage blanc Fruits	Crudités Couscous de mouton Yaourt nature Fruits
jeudi	Charcuterie Pavé de julienne Carottes Vichy Fromage Laitage Fruits	Maquereaux - Taboulé Steak de soja Gratin de pommes de terre Fromage Laitage Fruits	Salade de pâtes - Céleri rémoulade Escalope de dinde Haricots verts  Fromage Pâtisserie Fruits	Œuf mayonnaise - Endives - Artichaut Brandade de Morue Salade Fromage Liégeois Fruits
vendredi	Artichaut - Œuf mayonnaise Poulet rôti Pâtes Yaourt aux fruits Fruits	Chou blanc- Endives au thon Filet de merlu Printanière de légumes  Yaourt nature Fruits	Salade verte composée Spaghettis Bolognaise Petits suisses Fruits	Avocat - Champignons à la Grecque Côte de Porc Jardinière de légumes  Flamby Fruits

repas Viande : 11
repas Poisson : 6
repas sans viande ni poisson : 3

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 



Gwendal Thibault

Agent comptable

Cécile Cabiran

Infirmière