

## MENU

**Du lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026**

**Petit déjeuner** : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – jus d'orange, jus de pomme – yaourt/fromage blanc  
Céréales bio – un fruit.

Date	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi 05</b>	Carotte râpée, macédoine, salade Bretonne Tajine de volaille Brochette de volaille au curry Semoule, poêlée de légumes Crèmerie	Œuf mayonnaise Boulette de bœuf sauce tomate romarin Pâtes, choux romanesco Crèmerie
<b>Mardi 06</b>	Céleri noix, salade Indienne, betterave mimosa Chipolatas Sauce à l'oignon Bœuf Bourguignon Purée, carottes Poire Belle Hélène, crèmerie	Salade Californienne Quiche Lorraine Tarte poireaux Julienne de légumes Salade de fruits
<b>Mercredi 07</b>	Salade Mexicaine, pamplemousse Chili con carne Chili sin carne (vég) Riz, maïs cuisiné Glace	Salade de fromage Agneau à l'Italienne Semoule, haricots verts Crèmerie
<b>Jeudi 08</b>	Salade Pesto, pamplemousse Salade Fraîcheur surimi Filet de poisson au beurre blanc Bouchée végétarienne Pomme de terre, gratin de poireaux Carré citron, Pommé, Paris-Brest	Piémontaise(vég) Petit salé aux lentilles Poêlée de choux Crèmerie
<b>Vendredi 09</b>	Taboulé, carotte râpée, assiette de charcuterie Sauté de porc à la moutarde Escalope de volaille Pâtes, poêlée de légumes Crèmerie	

La salade verte est proposée à chaque repas en plus de l'entrée.

**Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute, notamment de manière à s'adapter aux capacités de nos fournisseurs bio et locaux**

Le Gestionnaire,

N.GAURY



Le Proviseur,

J.F.JACOPIN

