

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
Lundi 05	Carotte râpée, macédoine, salade Bretonne Tajine de volaille Brochette de volaille au curry Semoule, poêlée de légumes Crémerie	Œuf mayonnaise Boulette de bœuf sauce tomate romarin Pâtes, choux romanesco Crémerie
Mardi 06	Céleri noix, salade Indienne, betterave mimosas Chipolatas Sauce à l'oignon Bœuf Bourguignon Purée, carottes Poire Belle Hélène, crémerie	Salade Californienne Quiche Lorraine Tarte poireaux Julienne de légumes Salade de fruits
Mercredi 07	Salade Mexicaine, pamplemousse Chili con carne Chili sin carne (vég) Riz, maïs cuisiné Glace	Salade de fromage Agneau à l'Italienne Semoule, haricots verts Crémerie
Jeudi 08	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 Crémerie
Vendredi 09	Taboulé, carotte râpée, assiette de charcuterie Sauté de porc à la moutarde Escalope de volaille Pâtes, poêlée de légumes Crémerie	

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,



Le Proviseur,

