

MENU

Du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

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

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 12	Salade Grecque, salade fraicheur surimi Terrine de poisson Pâte Bolognaise ou Pesto(vg) Poêlée de champignons Crémerie	Salade du pêcheur Emincé de bœuf Basquaise Riz Gratin de choux fleurs Moelleux abricot vanille
Mardi 13	Pamplemousse, salade fermière Salade de lentille corail Steak haché sauce Béarnaise Rôti de dinde Frites, céleri braisé Crémerie	Salade Waldorf Croque-Monsieur Croque au chèvre (vg) Compote
Mercredi 14	Macédoine, salade Italienne Merguez Sémoule, légume couscous Glace	Salade Marco polo Hachis parmentier Ou hachis de légumes(vg) Crémerie
Jeudi 15	Carotte râpée aux raisins, piémontaise Salade de fèves Filet de poisson sauce Normande Sauté de dinde au curry Riz, fondue de poireaux et carottes Galette des rois	Chicken salad Palette de porc à la diable Sauce moutarde Pâtes, poêlée de légumes Crémerie
Vendredi 16	Tartelette au thon, friand Betterave persillée Sauté de porc aux pruneaux Escalope Viennoise sauce tomate Haricots plats persillés 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,

N.GAURY



Le Proviseur,

J.F.JACOPIN

