

MENU

Du lundi 12 au vendredi 16 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 12 | Salade Grecque, salade fraîcheur surimi Terrine de poisson Pâte Bolognaise ou Pesto(vg) Poêlée de champignons Crèmerie | 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 Crèmerie | Salade Waltdorf Croque-Monsieur Croque au chèvre (vg) Compote |
| Mercredi 14 | Macédoine, salade Italienne Merguez Semoule, légume couscous Glace | Salade Marco polo Hachis parmentier Ou hachis de légumes(vg) Crèmerie |
| 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 Crèmerie |
| Vendredi 16 | Tartelette au thon, friand Betterave persillée Sauté de porc aux pruneaux Escalope Viennoise sauce tomate Haricots plats persillés 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,

JF.JACOPIN

