

LUNDI 19/01

SALADE BAR

ÉMINCÉ DE DINDE AU CHORIZO

MACARONI BIO

YAOURT AROMATISÉ BIO

MARDI 20/01

SOUPE A LA TOMATE ET VERMICELLE

CROUSTI FROMAGE

PETITS POIS A LA FRANCAISE

CAROTTES VICHY BIO

COMPOTE BIO

JEUDI 22/01

CHARCUTERIE

FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE

RIZ BIO

FONDUE DE POIREAUX BIO

PARIS-BREST

ECLAIR AU CHOCOLAT

VENDREDI 23/01

SALADE BAR

JAMBON BRAISE SAUCE MADERE

POMME DE TERRE VAPEUR

CREME DESSERT BIO

- Menu conseillé
- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Oeufs
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

Plats	
19/01/2026	
ÉMINCÉ DE DINDE AU CHORIZO	Lait
YAOURT AROMATISÉ BIO	Lait
20/01/2026	
CROUSTI FROMAGE	Céréales avec gluten, Lait
PETITS POIS A LA FRANCAISE	Lait
CAROTTES VICHY BIO	Lait
22/01/2026	
FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE	Crustacés, Poissons, Lait
FONDUE DE POIREAUX BIO	Lait
PARIS-BREST	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait, Fruits à coques
ECLAIR AU CHOCOLAT	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
23/01/2026	
CREME DESSERT BIO	Lait