





















SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 05 JANVIER 2026	Mâche Poisson blanc crème vin blanc Petits pois Gouda Compote				
MARDI 06 JANVIER 2026	Choucroute Saucisse *Origine : Pomme de terre et choux Brie n Pomme				
MERCREDI 07 JANVIER 2026	Soupe vermicelle Escalope de dinde crème *Origine : Brocolis Babybel Clémentine				
JEUDI 08 JANVIER 2026	Salade d'endives Gratin mexicain *Origine : Chips maïs Yaourt fermier aromatisé Cocktail de fruits				
VENDREDI 09 JANVIER 2029	Radis noir Bœuf bourguignon *Origine : Carottes Faisselle Galette des rois				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusque