





















SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 19 JANVIER 2026</b>	Soupe Veau à la crème Riz aux champignons Camembert Kiwi				
<b>MARDI 20 JANVIER 2026</b>	Macédoine de légumes Sauté de volaille Purée de butternut Yaourt onctueux Gâteau aux pépites de chocolat				
<b>MERCREDI 21 JANVIER 2026</b>	Brocolis en vinaigrette Mijoté de porc à la moutarde Boulghour Emmental Orange				
<b>JEUDI 22 JANVIER 2026</b>	Haricots verts en vinaigrette Bœuf au paprika Pomme de terre au four Beaufort Pomme				
<b>VENDREDI 23 JANVIER 2026</b>	Lentilles en salade Saumon Epinards Bûche de chèvre Poire				

*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- Mollusques*

*Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets*