




MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 26 Janvier 2026 au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi
26-janv

Origine Viande
FRANCE


Salade de Pâtes (1; 3)
Haut de Cuisse de Poulet aux Champignons (7)
Épinards BIO
Plumetis
Clémentine



Mardi
27-janv

Origine Viande
FRANCE


Feuilleté aux Légumes (1; 3)
Saucisse de Toulouse
Flageolets sauce Tomate
Pomme
Fromage Blanc BIO et Sucre (7)



Mercredi
28-janv

Origine Viande
UE

Salade Verte et Fromage de Brebis (7; 10)
Escalope Viennoise (1; 3)
Gratin de Chou Fleur BIO (1; 7)
Compote
Paris Brest (1; 3; 7; 8)




Jendredi
29-janv

Concombre au Fromage Blanc et Menthe (7; 10)
Chili Sin Carne "Maison"
Riz BIO
Crème à la Vanille
Ananas




Vendredi
30-janv

Salade Coleslaw (3; 10)
Tomato Fish (1; 3; 4)
Boulgour aux Légumes
Fromage à la Coupe
Compote en Vrac



LISTE DE ALLERGÈNES :

- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Le Responsable de production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

legende :



Indication
Géographique
Protégée
Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%
par nos Cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



Poissons issus de
la Pêche Durable



Label rouge

MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 26 Janvier 2026 au Vendredi 30 Janvier 2026



Lundi 26-janv

Salade de Pâtes (1; 3)

Croq'Fromage Végétal

Épinards BIO

Plumetis

Clémentine



Mardi 27-janv

Feuilleté aux Légumes (1; 3)

Picoussel Galettes aux Blettes

Flageolets sauce Tomate

Pomme

Fromage Blanc BIO et Sucre (7)



Mercredi 28-janv

Salade Verte et Fromage de Brebis (7; 10)

Escalope de Blé Pané

Gratin de Chou Fleur BIO (1; 7)

Compote

Paris Brest (1; 3; 7; 8)



LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

Jendredi 29-janv

Concombre au Fromage Blanc et
Menthe (7; 10)

Chili Sin Carne "Maison"

Riz BIO

Crème à la Vanille

Ananas



Vendredi 30-janv

Salade Coleslaw (3; 10)

Tomato Fish (1; 3; 4)

Boulgour aux Légumes

Fromage à la Coupe

Compote en Vrac



Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée
Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la
Meilleur Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%
par nos cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



poissons issus de
la pêche Durable