








# SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI 
ENTRÉE	Sardines <i>DF</i>	 Potage <i>B</i> 	Jambon blanc	Œuf mimosa <i>AL</i> 
PLAT	Fricadelle de bœuf <i>B</i>  Poêlée légumes <i>K</i>	Potatoes burger <i>FBG</i> Salade	 Poisson <i>D</i> Chou fleur béchamel <i>F</i>	Penne tomates courgettes <i>BF</i>
DESSERT	Yaourt nature <i>F</i>	Liégeois <i>FG</i>	Fruit 	Fromage <i>F</i> Flan vanille <i>F</i>



PRODUIT BIO



REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE












VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

## SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER



	LUNDI	MARDI	JEUDI VE	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine <i>AL</i>	 Chou en salade 	 Potage <i>B</i> 	 Betteraves
PLAT	Nuggets de poulet <i>B</i> Pates <i>B</i>	 Axoa de bœuf Riz 	Croustillant fromage <i>BFA</i> Haricots beurre	Brandade de morue <i>D</i> Salade 
DESSERT	Yaourt aux fruits <i>F</i>	Crème caramel <i>F</i>	Fruit 	Fromage <i>F</i> Compote



PRODUIT BIO



REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE



VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT