

MENUS

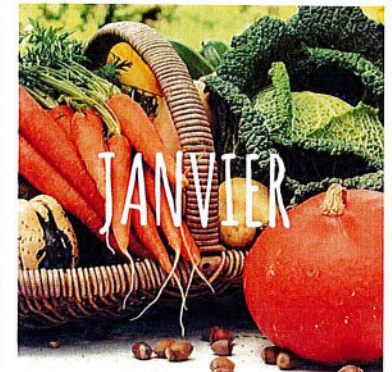
du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

DÉJEUNER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mexicaine Salade sauce César	Potage de légumes	Salade Marco Polo Salade de chou bavaoise Salade verte	Salade vietnamienne Carottes râpées Mâche mandarine et chèvre	Rillettes Houmous Bol de salade
Escalope viennoise <u>Quiche aux courgettes et feta</u> Penne Brocolis	<u>Omelette nature</u> <u>Riz à la tomate</u> <u>Salsifis persillade</u>	Saucisses de Strasbourg <u>Parmentier de céleri-lentilles</u> Lentilles cuisinées Carottes rôties	Dos de colin sauce au citron <u>Chakchouka revisitée</u> Semoule de couscous Duo de courgettes	Émincé de bœuf Stroganoff <u>Galette de pois chiches aux légumes</u> Blé Fricassé de haricots plats
Fromage frais aux fruits	Brie Cantal	Fromage blanc aux framboises	Tomme blanche Fromage de chèvre	Petits suisses
Compote pomme ananas	Mousse au chocolat au lait	Orange	Éclair	Kiwi

DÎNER (réservé aux internes)

Carottes râpées aux olives	Salade Waldorf	Salade de légumes à croquer	Crème de légumes d'automne
Spatzli (macaronis au poulet) Poêlée ratatouille	Veau aux olives Quinoa aux carottes	Cuisse de poulet rôti Blé	Côte de porc savoyarde Filet de julienne à la crème de poireaux Pommes rosti
Saint-Nectaire	Petits suisses	Yaourt nature	Velouté fruit bio
Yaourt gélifié caramel	Salade de fruits frais d'hiver	Crêpe au sucre	Poire conférence



* Sous réserve d'approvisionnement

** VG : plats végétariens

*** fait maison

Christophe Boutet
proviseur



Noé Merle
gestionnaire

