


MENUS

du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

DÉJEUNER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Avocat vinaigrette Salade méli mélo du nord Iceberg aux croûtons	Crème de légumes d'automne	Salade hivernale de crozets aux betteraves rôties Bol de salade noix	Carottes rappées et maïs Champignons à la crème Salade batavia	Salade strasbourgeoise Betteraves à l'ail Salade mâche
Dos de colin sauce provençale Tajine de légumes d'hiver Semoule Carottes Vichy	Colombo de poulet <u>Gratin de potiron</u> Riz créole Butternut rôti	Crêpinettes sauce forestière <u>Quesadilla aux œufs</u> Potatoes	Bœuf sauté au blanc <u>Penne aux champignons</u> Penne Haricots plats persillés	Œufs brouillés tomate jambon Céréales méditerranéennes <u>Gratin de brocoli aux olives</u>
Rondelé aux noix	Cantadou ail et fines herbes	Brie	Camembert	Faisselle aux fruits frais
Clémentines	Compote pomme ananas Ananas	Orange	Tarte aux myrtilles	Kiwi

DÎNER (réservé aux internes)

Potage de légumes	Salade laitue	Salade bien-être	Salade russe	
Cheeseburger Frites Salade verte	Émincé de bœuf à la Thaïlandaise Riz basmati	<u>Tortilla de pomme de terre</u> et oignons Salade batavia	Escalope de dinde marinée provençale Coquillettes	
Yaourt à la grecque nature	Gouda	Cantal	Fromage blanc et compote de pomme	
Ananas	Liégeois	Crumble poire et châtaigne	Banane	

* Sous réserve d'approvisionnement

** VG : plats végétariens

*** fait maison

Christophe Boutet
proviseur



Noé Merle
gestionnaire

