
























AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 19 janvier AU 23 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 		 	 	 
	Salade verte/croûtons 4/6/11/14	Salade de perle 4/8/11/13/14	Soupe de vermicelles 4/8/11/13 à la tomate	Salade de crudités sauce soja 13/14	Velouté de citrouille 6/2
Plat	 	  	 	  	 
	Hachi parmentier de bœuf 6	Omelette 8 à la mimolette 6 Brocolis	Poisson 9 sauce aneth 6 Haricots plats	Mijoté d'agneau Petit pois TP 2	Dahl de lentilles de Verfeil au lait de coco 2/4/6/11/14 Riz
Produit laitier	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx
Dessert					
	Compote/madeleine 4/5/6/8/13	Kiwi jaune HVE	Semoule au lait 6	Fromage blanc aux céréales 4/6	Beignet au chocolat 4/5/6/8/13

Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc...
Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions

 Agriculture biologique	 Label rouge	 Pêche durable	 Viande d'origine France	 Produits frais	 Fait maison	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine	 Certification Environnementale Niveau 2	 Aide UE à destination des écoles
--	---	---	---	--	---	---	---	---	--

Légende des allergènes

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. OEuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

