



MENUS

SEMAINE DU 19.01.2026 AU 25.01.2026

S04	MIDI	SOIR
LUNDI 19	SALADE COLESLAW BOULETTE D'AGNEAU ET MERGUEZ AU JUS PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	SOUPE PAYSANNE TARTE 3 FROMAGES SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES FLAN VANILLE
MARDI 20	ŒUF COCOTTE A LA CREME RAGOUT DE PORC FRITES PLATEAU DE FROMAGES RIZ AU LAIT MAISON	POTAGE JARDINIERE COQUILLE DE LA MER MAISON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES PECHE AU SIROP
MERCREDI 21	RILLETES DE THON ET PAIN DE MIE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ECHALOTES JEUNES CAROTTES PERSILLEES PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES MAISON	BOUILLON DE VERMICELLES POULET A LA CREME RIZ CREOLE PLATEAU DE FROMAGES PECHE AU SIROP
JEUDI 22	HARICOTS VERTS RAVIGOTE TARTIFLETTE PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES VERTS TORTILLA MAISON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES MOUSSE A LA CREME DE MARRONS MAISON
VENDREDI 23	SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES PATES BIO AUX FRUITS DE MER ET A L'AIL PLATEAU DE FROMAGES POMME AU FOUR A LA GROSEILLE	POTAGE FERMIER BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES LIEGEOIS VANILLE
SAMEDI 24	SAUCISSON A L'AIL PARMENTIER DE CANARD A LA PATATE DOUCE PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS FRAIS	POTAGE CULTIVATEUR CAKE LARDONS OLIVES SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT CHOCOLAT
DIMANCHE 25	ŒUF MIMOSA CASSOULET A L'ANCIENNE PLATEAU DE FROMAGES BABA AU RHUM, CHANTILLY	BOUILLON DE VERMICELLES POISSON MEUNIERE, CITRON FONDUE DE POIREAUX PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE

