

# M E N U

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 12 janvier 2026 <i>Ste Tatiana</i>	Chou fleur vinaigrette Petit salé Lentilles Camembert Fruit	Potage cultivateur Omelette aux oignons Haricots verts au beurre Fromage blanc aux fruits Compote
<b>MARDI</b> 13 janvier 2026 <i>Ste Yvette</i>	Saucisson à l'ail Pot au feu Fromage de chèvre Salade d'agrumes	Potage crécy Bouchée à la reine Salade verte Flan vanille caramel
<b>MERCREDI</b> 14 janvier 2026 <i>Ste Nina</i>	Concombre vinaigrette Escalope de volaille s/crème Riz/Brocolis St Nectaire Coupe pêche Melba	Potage portugais Pâtes à la carbonara Fromage Compote
<b>JEUDI</b> 15 janvier 2026 <i>St Rémi</i>	Terrine de légumes mayonnaise Rognons Pommes vapeurs Brie Fruit	Potage de légumes Andouille/salami/saucisson Salade composée Crème de gruyère Poires au sirop
<b>VENDREDI</b> 16 janvier 2026 <i>St Marcel</i>	Carottes râpées citron Moules à la crème Frites Tomme blanche Pomme cuite	Potage de légumes Pané fromager Haricots verts persillés Riz au lait
<b>SAMEDI</b> 17 janvier 2026 <i>Ste Rosalie</i>	Œufs durs mayonnaise Rôti de porc Ratatouille/semoule Livarot Kiwis/mandarines émincés	Potage st germain Quiche Lorraine Salade verte Entremets
<b>DIMANCHE</b> 18 janvier 2026 <i>Ste Prisca</i>	Terrine de poisson mayonnaise Rôti de bœuf Pommes rissolées Pont l'Evêque Pâtisserie	Potage tomates printanier Galantine de volaille Salade d'endives Fromage Compote

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,  
Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.