








Menu semaine n°4 du Lundi 19 janvier 2026 au Dimanche 25 janvier 2026

Lundi	Mardi 20/01	Mercredi 21/01	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01	Samedi	Dimanche
	Petit déjeuner GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Petit déjeuner GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Petit déjeuner GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Petit déjeuner GLUTEN, LAIT (LACTOSE)		























 Agriculture Biologique

Déjeuner

Lundi 19/01	Mardi 20/01	Mercredi 21/01	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01	Samedi	Dimanche
Feuilleté au fromage GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES Tomate farcie végétarienne CÉLERI, GLUTEN, OEUF Coquillettes GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Haricots verts à la tomate CÉLERI, LAIT (LACTOSE) Tomme blanche LAIT (LACTOSE) Pomme golden CÉLERI	Salade de chou blanc et oignons rouges CÉLERI Radis beurre LAIT (LACTOSE) Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES Sauté de veau à la provençale CÉLERI Dos de colin sauce provençale CRUSTACÉS, CÉLERI, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, POISSON Semoule GLUTEN Carottes Vichy CÉLERI, LAIT (LACTOSE) Morbier LAIT (LACTOSE) Mousse au chocolat au lait LAIT (LACTOSE) Orange	Betteraves aux oignons CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES Salade de pois chiches CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES Riz créole LAIT (LACTOSE) Haricots plats au thym CÉLERI, LAIT (LACTOSE) Velouté fruit bio LAIT (LACTOSE) Kaki	Taboulé CÉLERI, GLUTEN, SULFITES Tomate Mozzarella CÉLERI, LAIT (LACTOSE), SULFITES Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES Escalope de porc à la portugaise CÉLERI Filet de colin lieu CÉLERI, LAIT (LACTOSE), POISSON Coeur de blé GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Brocolis et dés de tomate CÉLERI Roquefort LAIT (LACTOSE) Donut sucré GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Banane	Salade de riz à la niçoise CÉLERI, POISSON, SULFITES Poireau vinaigrette CÉLERI, MOUTARDE Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES Pilons de poulet à l'indienne CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE Merlu meunière POISSON Pommes de Lisbonne CÉLERI Courgettes tomates sautées CÉLERI Cantadou ail et fines herbes LAIT (LACTOSE) Clémentines		

 Agriculture Biologique  Indication géographique protégée  Haute valeur environnementale  Produit en Île-de-France  Appellation d'origine protégée  Appellation d'origine protégée  Région ultra-périphérique

Menu semaine n°4 du Lundi 19 janvier 2026 au Dimanche 25 janvier 2026

Lundi 19/01	Mardi 20/01	Mercredi 21/01	Jeudi 22/01	Vendredi	Samedi	Dimanche
Céleri rémoulade à l'ancienne CÉLERI, MOUTARDE, OEUFS, SULFITES   Boules d'agneau sauce tomate CÉLERI, GLUTEN Calamars à l'armoricaine CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, POISSON   Riz pilaf CÉLERI  Yaourt aromatisé LAIT (LACTOSE)  Crumble pomme et ananas CÉLERI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Betterave à la gauloise CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES  Filet de poulet au Miel et à la Moutarde GLUTEN, MOUTARDE  Dos de colin sauce normande CÉLERI, LAIT (LACTOSE), POISSON  Steakhouse Cantal LAIT (LACTOSE)  Mandarines	Salade verte CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES  Potée à la Lyonnaise CÉLERI  Brouillade d'oeuf à la portugaise CÉLERI, LAIT (LACTOSE), OEUFS   Macaronis GLUTEN, LAIT (LACTOSE)  Gouda LAIT (LACTOSE)  Ile flottante LAIT (LACTOSE)	Feuilleté hot dog GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Emincé de boeuf à la Lyonnaise CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)  Filet de raie POISSON  Mélange Carottes - Choux fleur - Brocolis CÉLERI, LAIT (LACTOSE)   Petits suisses LAIT (LACTOSE)  Salade de fruits exotiques			

 Agriculture Biologique
 Haute valeur environnementale
 Haute valeur environnementale
 Appellation d'origine protégée

M. CHERRIER



MME. GONIN

Secrétaire générale - Agent Comptable

N. GONIN