

## Menu semaine n°5 du Lundi 26 janvier 2026 au Dimanche 01 février 2026

### Petit Déjeuner

Lundi	Mardi 27/01	Mercredi 28/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01	Samedi	Dimanche
	<b>Petit déjeuner</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)					

Agriculture Biologique

### Déjeuner

Lundi 26/01	Mardi 27/01	Mercredi 28/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01	Samedi	Dimanche
<b>Feuilleté au chèvre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS	<b>Carottes râpées</b> CÉLERİ, MOUTARDE, SULFITES	<b>Tomate Mozzarella</b> CÉLERİ, LAIT (LACTOSE), SULFITES	<b>Concombre vinaigrette</b> CÉLERİ, MOUTARDE, SULFITES	<b>Betterave rouge oeuf mimosa</b> CÉLERİ, MOUTARDE, OEUFS, SULFITES		
<b>Bol de salade</b> CÉLERİ, MOUTARDE, SULFITES	<b>Chou chinois en salade</b> CÉLERİ, SULFITES, SÉSAME	<b>Coeur de palmier en salade</b> CÉLERİ, MOUTARDE, SULFITES	<b>Pomelos rose</b>	<b>Salade de pâtes</b> CRUSTACES, CÉLERİ, MOUTARDE, OEUFS, POISSON, SULFITES		
<b>Emincé de poulet au lait de coco</b> CÉLERİ, GLUTEN, SULFITES	<b>Bol de salade</b> CÉLERİ, MOUTARDE, SULFITES	<b>Mache mandarine et chèvre</b> CÉLERİ, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE	<b>Bol de salade</b> CÉLERİ, MOUTARDE, SULFITES	<b>Bol de salade</b> CÉLERİ, MOUTARDE, SULFITES		
<b>Dos de cabillaud à la moutarde ancienne</b> MOUTARDE, POISSON, SULFITES	<b>Filet de colin lieu à la crème de poireaux</b> CÉLERİ, LAIT (LACTOSE), POISSON	<b>Poisson frais du marché lieu noir</b>	<b>Sauce bolognaise</b> CÉLERİ	<b>Omelette aux fines herbes</b> OEUFS		
<b>Riz aux petits légumes</b> CÉLERİ	<b>Blé et brunoise de légume</b> CÉLERİ, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Lentilles cuisinées</b> CÉLERİ	<b>Spaghettis</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Frite steak house</b>		
<b>Yaourt aux fruits mixés</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Tomme grise</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Yaourt nature sucré</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Duo de haricots persillade</b> CÉLERİ, LAIT (LACTOSE)	<b>Brocolis persillés</b> LAIT (LACTOSE)		
<b>Mandarine</b>	<b>Kaki</b>	<b>Clémentines</b>	<b>Saint Paulin</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Saint Nectaire</b> LAIT (LACTOSE)		
	<b>Yaourt gélifié chocolat</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Kiwi</b>	<b>Forêt noire</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS, SOJA	<b>Banane</b>		
			<b>Poire conférence</b> CÉLERİ			

Agriculture Biologique Indication géographique protégée Haute valeur environnementale Appellation d'origine protégée Région ultra-périphérique

## Menu semaine n°5 du Lundi 26 janvier 2026 au Dimanche 01 février 2026

Dîner						
Lundi 26/01	Mardi 27/01	Mercredi 28/01	Jeudi 29/01	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Chou rouge, pomme et raisins secs</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES	<b>Poireaux mimosa</b> CÉLERI, MOUTARDE, OEUFS, SULFITES	<b>Salade de fenouil aux raisins</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	<b>Feuilleté à la viande</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)			
<b>Croque saumon</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Oeufs brouillés</b> LAIT (LACTOSE), OEUFS	<b>Emincé de boeuf Stroganoff</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE)	<b>Escalope de dinde panée</b> GLUTEN, OEUFS			
<b>Gratin dauphinois</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE)	<b>Pommes roti</b>	<b>Dos de colin sauce provençale</b> CÉLERI, POISSON	<b>Filet de colin lieu</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE), POISSON			
<b>Bûche de chèvre au bleu</b> LAIT (LACTOSE)	<b>salade mache</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES	<b>Riz créole</b>	<b>Haricots beurre</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE)			
<b>Tarte aux pommes</b> CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Mimolette</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Gouda</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Velouté fruit bio</b> LAIT (LACTOSE)			
	<b>Ananas</b>	<b>Riz au lait</b>	<b>Pomme golden</b> CÉLERI			

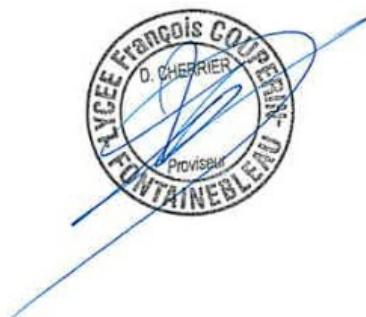
Agriculture Biologique

Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée

M. CHERRIER



MME. GONIN

Secrétaire générale - Agent Comptable

N. GONIN