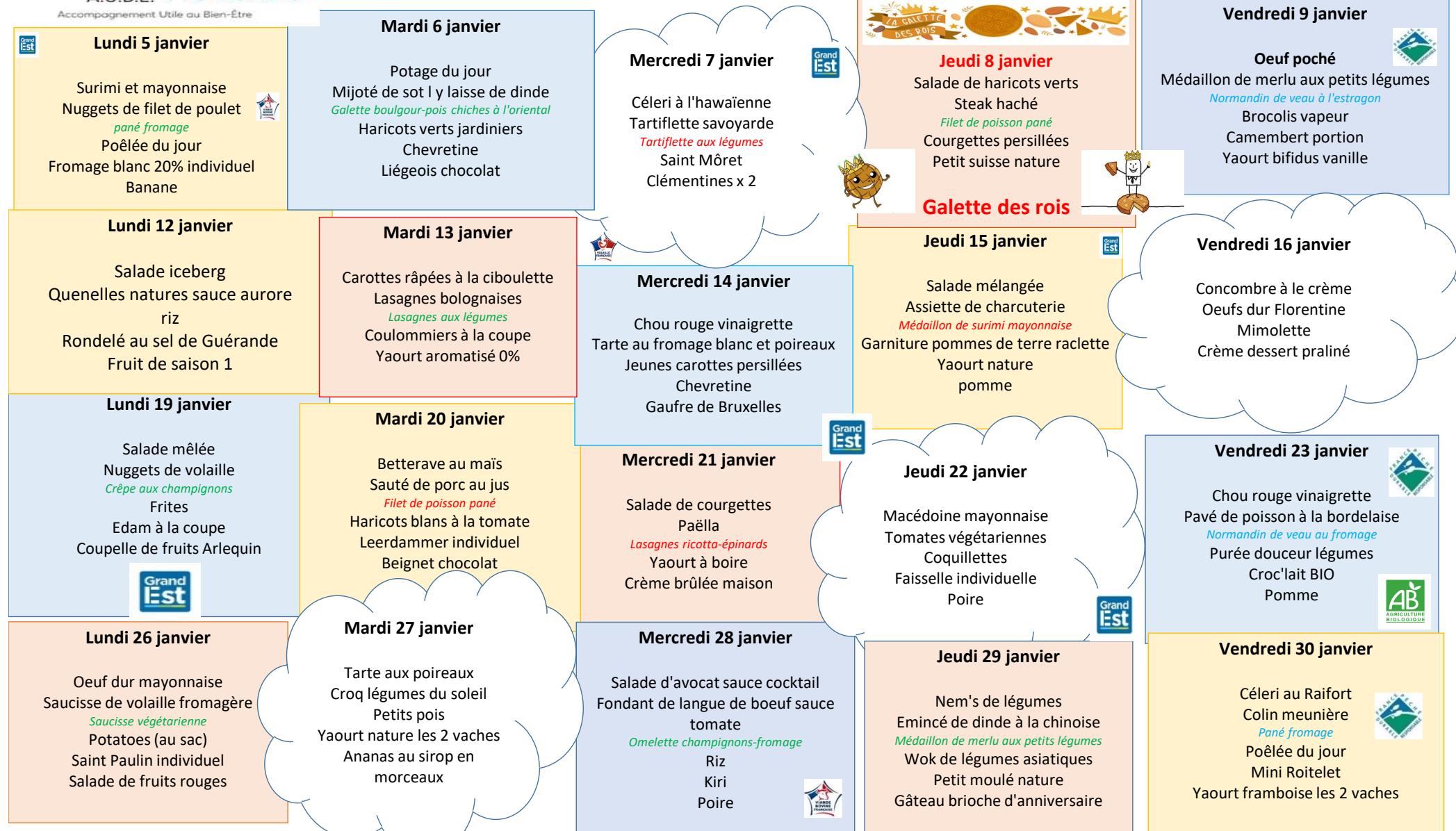


MENU JANVIER 2026



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Vendredi 9 janvier



Oeuf poché

Médaillon de merlu aux petits légumes

Normandin de veau à l'estragon

Brocolis vapeur

Camembert portion

Yaourt bifidus vanille



Jeudi 8 janvier

Salade de haricots verts

Steak haché

Filet de poisson pané

Courgettes persillées

Petit suisse nature

Galette des rois

Jeudi 15 janvier

Salade mélangée

Assiette de charcuterie

Médaillon de surimi mayonnaise

Garniture pommes de terre raclette

Yaourt nature pomme



Jeudi 22 janvier

Macédoine mayonnaise

Tomates végétariennes

Coquillettes

Faisselle individuelle

Poire



Jeudi 29 janvier

Nem's de légumes

Emincé de dinde à la chinoise

Médaillon de merlu aux petits légumes

Wok de légumes asiatiques

Petit moulé nature

Gâteau brioche d'anniversaire

Vendredi 23 janvier



Chou rouge vinaigrette

Pavé de poisson à la bordelaise

Normandin de veau au fromage

Purée douceur légumes

Croc'lait BIO

Pomme



Vendredi 30 janvier



Céleri au Raifort

Colin meunière

Pané fromage

Poêlée du jour

Mini Roitelet

Yaourt framboise les 2 vaches

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson