

Les menus du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au maïs ✖️✖️	Salade de haricots verts ✖️✖️	Salade de <u>pommes de terre</u> ✖️✖️	Salade d'endives 🍎 ✖️✖️	Potage aux <u>poireaux</u> 🏠 ✖️✖️
Blanquette de dinde Riz pilaf ✖️✖️	Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche-tomate-olives-coriandre-pois chiches) Semoule ✖️✖️	Colin sauce bretonne <u>Chou-fleur</u> persillé ✖️✖️	Croziflette (<u>épaule</u>) savoyarde S/porc : Croziflette à la volaille ✖️✖️	Cheeseburger à composer* Ketchup Pommes noisettes ✖️✖️
<u>Munster à la coupe</u> ✖️✖️	<u>Camembert à la coupe</u> ✖️✖️	Gouda ✖️✖️	Emmental râpé ✖️✖️	*fromage ✖️✖️
Orange 🍊 ✖️✖️	<u>Pomme</u> 🍎 ✖️✖️	Fromage blanc stracciatella	Compote pomme-myrtilles 🍎🏠 ✖️✖️	Yaourt arôme

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Flageolets à la crème de curry Riz pilaf	Idem menu standard	Idem menu standard	Croziflette (julienne de légumes-champignons-échalotes-crème)	Cheeseburger VG à composer Ketchup Pommes noisettes

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.