

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 19 JANVIER AU 13 FEVRIER 2026

Lundi 19/01/26

Rillettes de porc VF
Saucisse de veau VF SP

Lentilles 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 20/01/26

Salade d'endives aux pommes 10,12
Colin meunière 1,3,4
Semoule 7
Fromage 7
Gâteau au chocolat 1,3,7



Jeudi 22/01/26

Potage de potiron à la vache qui rit 7
Sauté de dinde au lait de coco VF
7,9,10
Brocolis 7
Fruit

Vendredi 23/01/26

Carottes râpées 10,12
Croissant au fromage 1,7

Compote



Lundi 26/01/26

Pâté de foie
Filet de merlu sauce dieppoise AT
1,4,7,9
Haricots verts 7
Yaourt nature 7
Confiture de fruits

Mardi 27/01/26

Salade verte 10,12
Pizza au fromage 1,7
Poires au chocolat 7

Jeudi 29/01/26

Pamplemousse
Bœuf à la bolognaise VF

Pâtes 7
Yaourt à la vanille 7



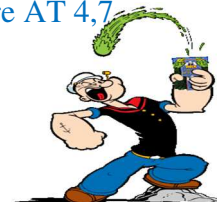
Vendredi 30/01/26

Chou blanc au thon 4,10,12
Sauté de poulet à la moutarde VF
7,9,10
Carottes 7
Flan pâtissier 1,3,7

Lundi 02/02/26

Radis beurre 7
Saumonette sauce aurore AT 4,7

Epinards à la crème 1,7
Yaourt au citron 7



Mardi 03/02/26

Betteraves râpées 10,12
Risotto champignons et parmesan 7
Crêpe chantilly 1,3,7

Jeudi 05/02/26

Velouté de tomates et vermicelles 1,7
Sauté de veau au basilic VF 7,9,10

Chou-fleur 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 06/02/26

Sardine à la tomate
Bœuf bourguignon 12

Frites
Fromage 7
Fruit



Lundi 09/02/26

Soupe de légumes 7
Hocky sauce crustacés AT
1,2,3,4,7,9,10
Carottes 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 10/02/26

Salade d'endives aux noix 8,10,12
Haché de bœuf VF
Purée 7
Mousse à l'abricot 7



Jeudi 12/02/26

Terrine de poisson 3,4,7
Sauté de porc au curry VF 7,9,10

Haricots beurre 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 13/02/26

Cèleri rémoulade 3,7,9
Raviolis tomate mozzarella 1,3,7

Fromage blanc 7
Crème de marrons

Le service de la cuisine met à

l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel