

MENU DU 19 AU 23 JANVIER 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 3

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 19/1	Salade de tortis - Haricots rouges / féta - Radis Brochette de volaille marinée - Grillade de porc Choux de Bruxelles - Printanière de légumes Fromage ou laitage Riz au lait, compote pomme ananas ou fruit	Salade de betteraves / maïs Croissant au jambon Salade Fromage ou laitage Clémentines
MARDI 20/1	Macédoine mayonnaise - Œufs durs - Chou rouge vinaigrette Boulettes de bœuf - Côte de veau forestière Endives rôties - Riz pilaf bio Fromage ou laitage Ananas frais, mousse au chocolat ou fruit	Céréales gourmandes bio Pavé de poisson à la bordelaise Petits légumes Fromage ou laitage Religieuse café / chocolat
MERCREDI 21/1	Duo de choux - Charcuterie - Salade Sawaï Cuisse de pintade au jus - Râble de lapin Choux braisés - Trio de légumes bio Fromage ou laitage Crème praliné, fruits secs ou fruit	Velouté d'asperges Echine demi-sel Haricots blancs Fromage ou laitage Coupe litchis / kiwi
JEUDI 22/1	Taboulé - Rillettes de sardines - Carottes râpées Rôti de bœuf sauce au poivre - Jambon grillé Haricots beurre - Purée de patates douces Fromage ou laitage Eclairs vanille / café / chocolat, cocktail de fruits ou fruit	Salade exotique Escalope viennoise Pommes noisettes Fromage ou laitage Pomme au caramel beurre salé
VENDREDI 23/1	Céléri rémoulade - Champignons vinaigrette - Avocat Tempura de colin - Dos de colin dieppoise Jeunes carottes - Pâtes Fromage ou laitage Fromage blanc aux fruits, poires au sirop ou fruit	

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : **salade verte et pamplemousse**

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

