



# MENU

La composition des repas est prévue pour s'adapter à toutes les situations.

Proposition d'une alternance végétarienne chaque jour.

Le choix des plats n'est pas contractuel mais sera assuré en fonction des possibilités du moment.

Du 26/01 au 23/01 2026 Semaine 05	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi 26</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréale s/produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Macédoine / Maïs / Terrine de légumes Cervelas Obernois Ecrasé de pommes de terre Fromage / Fuit de saison	Carottes râpées Bœuf carottes Plateau de fromages Tiramisu maison
<b>Mardi 27</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréale s/produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Choux / Salade composée Fajita / Emincé de pois-chiche Salade Plateau de fromages / Fruit de saison	Gâteau de carottes Brandade de poisson Yaourt Fruit de saison
<b>Mercredi 28</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréale s/produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Tomates / Radis Crousty tender / Blé à la tomate Yaourt Fruit de saison	Salade piémontaise Joue de porc Haricots verts Yaourt / Fruit de saison
<b>Jeudi 29</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréale s/produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Betteraves rouges / Champignons Pavé de saumon Flan de courgettes Gâteau Basque	Concombre Pizza Yaourt Fruit de saison
<b>Vendredi 30</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréale s/produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Œufs Mimosa / Charcuterie Carbonade Flamande Choux de Bruxelles / Duo de carottes Yaourt / Fruit de saison	

L'infirmière

La gestionnaire

Le Proviseur