

05/01/2026 – 09/01/2026

Menu

Dessert



LUNDI

Bouillon de poule ^{1a,7,9}
 Spaghetti carbonara ^{1a,3,7,9,10}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Galette des rois ^{1a,3,7}

MARDI

Crème de carottes ^{1a,7,9}
 Poulet tikka masala, riz ^{1a,3,7,9}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Yaourt aux cerises ⁷

MERCREDI

Soupe de céleri ^{1a,7,9}
 Cordon bleu, frites, carottes ^{1a,3,7,9}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Muffin au chocolat
^{1a,3,7,8c}

JEUDI

Potage de brocoli ^{1a,7,9}
 Rôti de porc, pommes de terre au romarin,
 haricots verts ^{1a,3,7,9}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Chou à la crème vanille
^{1a,3,7}

VENDREDI

Soupe aux légumes ^{1a,7,9}
 Filet de poisson pané, riz pilaf, brocolis ^{1a,3,4,7,9}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Pastel de nata ^{1a,3,7}

1. Gluten, 1a Blé, 1b Seigle, 1c Orge, 1d Avoine, 1e Épeautre, 1f Kamut, 1g Souches hybrides
 2. Crustacés,
 3. Œufs, 4. Poissons, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lait, 8. Fruits à coques, 8a Amandes, 8b Noisette, 8c Noix,
 8d Noix de cajou, 8e Noix de pécan, 8f Noix du Brésil, 8g Pistaches, 8h Noix de macadamia, 9. Céleri, 10. Moutarde,
 11. Sésame, 12. Sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques



Les allergènes des menus proposés sont disponibles sur demande auprès des responsables de cuisine