



MENU



DU LUNDI 12 JANVIER AU VENDREDI 16 JANVIER 2026

<p>LUNDI Buffet d'entrées</p> <p>Gnocchis de pomme de terre 3  2</p> <p>Sauce au comté </p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Crème dessert vanille ou chocolat 2</p>	<p>MARDI Buffet d'entrées</p> <p>Fish'n chips 3,5  Frites fraîches</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Fruits de saison </p>
<p>MERCREDI</p> <p>Salade composée</p> <p>Plat chaud Féculent/Garniture</p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Dessert</p>	<p>JEUDI Buffet d'entrées</p> <p>Aiguillette de poulet au citron  </p> <p>Filet de lieu noir sauce citronnée 2,3, 5  </p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Panais et carottes  </p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Tartelette aux fruits de saison 2,3  </p>
<p>VENDREDI Buffet d'entrées</p> <p>Boulettes d'agneau Galette tomate mozza blé 2, 3 </p> <p>Sauce tomate </p> <p>Boulghour aux épices 3  </p> <p>Chou-fleur  </p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Le menu est susceptible de changer en fonction des approvisionnements.</p> <p>Seuls les ingrédients allergènes entrant dans la composition du plat sont mentionnés dans le menu.</p> <p style="text-align: center;">Le Secrétaire Général, La Proviseure, F. FEYSSAT L. GAUCHON</p>

Allergènes

1 : œufs ; 2 : lait ; 3 : gluten ; 4 : arachide ; 5 : poisson ; 6 : crustacés ; 7 : mollusques ; 8 : lupin ; 9 : céleri ; 10 : moutarde ; 11 : soja ; 12 : sésame ; 13 fruits à coques ; 14 anhydrides, sulfites