



MENU



DU LUNDI 19 JANVIER AU VENDREDI 23 JANVIER 2026

<p>LUNDI Buffet d'entrées</p> <p>Nuggets de poulet  3 ou de colin  3,5</p> <p>Potatoes </p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>MARDI Buffet d'entrées</p> <p>Mijoté de bœuf aux oignons  1,2</p> <p>Filet de loup de mer  5</p> <p>Sauce safranée  2</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Chou-fleur en persillade  1,2</p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Mousse au chocolat 1,2</p>
<p>MERCREDI</p> <p>Salade composée</p> <p>Plat chaud Féculent/Garniture</p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Dessert</p>	<p>JEUDI (Menu végétarien)</p> <p>Buffet d'entrées</p> <p>Gratin de pâtes au fromage  1,2,3</p> <p>Flan de courges  1,2</p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Cake au citron  1,2,3</p>
<p>VENDREDI Buffet d'entrées</p> <p>Curry de crevettes thaï  2, 6 Nouilles de riz </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Yaourt/Fromage 2</p> <p>Compote de fruits </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