



## MENU DU 5 au 9 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté butternut , patate douce 	Soupe de vermicelle  (6)	Salade strasbourgeoise 	Betterave feta(8)
Gratin de pâtes aux légumes  ( chou fleur,carottes) 	Blanquette de volaille  	Poisson pané(13)	Saucisses  
A la béchamel (8.6)	Carottes sautées 	Haricots vert 	Lentilles 
Banane 	Galette des rois ( du boulangier)(6)	Petit suisses aux fruits(8)	Compote

Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons .

 Produits issus de l'agriculture

 :fait maison  :Bon et engagé egalim

 Contient des produits Régionaux

 Pêche durable MSC

      

AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ou veau française

 HVE ( haute valeur environnementale)

Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :

- 1.Anhydride sulfureux (E220)
- 2.Arachides
- 3.Celeri
- 4.Crustacés
- 5.Mollusque
- 6.Gluten
- 7.Graine de sésame
- 8.Lait
- 9.Lupin
- 10.Fruits à coque
- 11.Moutarde
- 12.Oeufs
- 13.Poisson
- 14.Soja