












## MENU DU 12 au 16 janvier 2026





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe Alphabet (6) 	Velouté de chou fleurs 	Œufs dur (12)	Velouté poireaux pomme de terre 
Nuggets (6.2.12)	Sauté de porc  	Lasagne vegetarienne( à la lentilles corail )(8.6) 	Poisson (13)  
Légumes sautées ( pomme de terre ,carotte, champignon) 	Boulgour (6)	Salade (11)	Riz
		Fromage(8)	Fromage(8)
Yaourt (8)	Eclair au chocolat (8.6)	Compote	Orange








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