




Menus du 19 janvier au 30 janvier 2026




LUNDI 19

- Concombres à la grecque 2,8,9 
- Poisson sauce tomate 2,6 
- Riz
- Yaourt 2 
- Compote





MARDI 20

- Salade de pate 1,4,8,9 
- Omelette 1,2 
- Choux fleurs
- Fromage 2 
- Fruit





JEUDI 22

- Macédoine 1,8,9
- Bœuf bourguignon 8 
-  Poisson 6 
- Pomme noisette
- Fromage 2
- Fruit





VENDREDI 23

- Cèleri / carotte 1,3,8,9 
- Poulet basquaise 8 
-  Merguez végétarienne 14
- Poêlé de légumes 
- Fromage 2
- Beignet 2

LUNDI 26

- Salade d'endive 8,9 
- Saucisse de volaille 2 
-  Roule végétal 4
- Polenta 2
- Fromage 2 
- Compote






MARDI 27

- Velouté pomme de terre/poireaux 2 
- Poisson pané 6 
- Épinard à la crème 2 
- Yaourt 2 
- Fruit

JEUDI 29

- Salade de betterave 8,9 
- Lasagne a l'égrené végétarien 2,4,14 
- Fromage 2 
- Fruit

VENDREDI 30

- Radis beurre 
- Saute de porc 2,9 
-  Colin sauce moutarde 6,9 
- Purée de carotte 2 
- Fromage 2
- Panna cota fruit 2

ALLERGÈNES

- (1) Œuf
- (2) Lait
- (3) Céleri
- (4) Gluten
- (5) Crustacés
- (6) Poisson
- (7) Mollusques
- (8) Sulfite
- (9) Moutarde
- (10) Lupin
- (11) Sésame
- (12) Fruit à coque
- (13) Arachide
- (14) Soja

RÉGIME ALIMENTAIRE

-  Sans viande

LABELS



- 1 menu végétarien servi 1 jour/semaine
- Pain bio des gourmandises du Marais
- Poisson frais suivant le cours
- Légumes bio de Mably et de Saint-Germain-Lespinasse