



S 1 du 05 au 9 janvier 2026



	MIDI	SOIR
LUNDI 05/01	Salade verte composée Feuilletés au fromage Boulette d'agneau sauce tomate Quenelles nature sauce Nantua Duo de haricots bio Fromage tartare compote  	 Menu végétal Chou blanc aux pommes Gnocchis sauce cheddar Yaourt nature sucré bio fruits 
MARDI 06/01	Demi pamplemousse Concombres fêta Filet de merlu aneth Riz bio aux petits légumes Morbier Pêches surprises   	Mortadelle Crousti chicken Gratin de légumes St Nectaire Flamby 
MERCREDI 07/01	Taboulé maison Aiguillettes de poulet au maroilles Purée de carottes Fromage blanc nature Salade de fruits 	Potage dubarry Sauter de dinde à la moutarde Semoule bio Yaourts aromatisés Pommes au four  
JEUDI 08/01	Salade composées Salade Coleslaw Mini saucisse de Montbéliard Galette végétale au pois chiche Frites fraîches Cancoillotte Glace cône 	Navets râpés au surimi Filet de merlu à l'estragon Gratin de chou-fleur Vache qui rit bio Iles flottantes 
VENDREDI 09/01	Demi pamplemousse Salade de courgettes râpées Duo chipolata merguez Poêlée de légumes Brie fruits 	Salade verte composées Cuisses de poulet grillées Tagliatelles Chou à la crème  

Produit :

Menu conseillé



Mme la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur