

Menu du mois de janvier 2026

Allergènes : poissons ①, œuf ②, lait ③, gluten ④, fruit à coque ⑤, moutarde ⑥, soja ⑦, céleri ⑧, lupin ⑨ et sulfites ⑩

Fait maison

Menu végétarien

Produits locaux

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
05/01/26 au 09/01/26	Crudités Rougail saucisse fumée Blé entier ③ Yaourt ③ Pain ④ <u>Menu d'origine réunionnaise</u>	Crudités Poulet fumé aux épinards Riz Dessert glacé ③-DEDE- Gâteaux ④ -NERON- Pain ④	Crudités Légumes au curry Semoule Gâteaux ④- DEDE Salade de fruits-NERON Pain ④	Crudités Poisson au four ① Lentilles Cacac Fruits Pain ④
12/01/26 au 19/01/26	Fromage ③ Boulette de bœuf Sauce curry tomate Coquillettes ③ Yaourt ③ Pain ④	Céleri ⑧ rave mayonnaise ⑥ Porc au caramel Riz Glace ③-DEDE Marbré au chocolat ④-Néron Pain ④ <u>Menu d'origine asiatique</u>	Crudités <u>Bolognaise Végétarienne ④</u> Gâteaux- Dédé Fruits ④-Néron Pain ④	Crudités Poisson frit ① Légumes pays sauce chien Fruits Pain ④
19/01/26 au 23/01/26	Salade betterave Sauté au bœuf à la carotte Pâte au beurre ③ Yaourt ③	Salade verte sauce moutarde ⑥ Navarin d'agneau et ses légumes Semoule Floup ③ Pain ④	Macédoines de légumes Fricassé de poulet Gratin ③ de légumes pays Gâteaux ④ Pain ④	Pâté de volaille Tagliatelle sauce tomate aux légumes fromage ③ Fruits Pain ④
26/01/26 au 30/01/26	Crudités Chili con carné Riz Yaourt ③ Pain ④ <u>Menu d'origine hispanique</u>	Crudités Pâte à la carbonara ④ Salade de fruits Pain ④	Crudités Poulet au four Riz gras Gâteaux ④ Pain ④	Crudités <u>Blé aux petits légumes</u> Glace ③ Pain ④