

Du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier

Poireaux vinaigrette
Salade de chou rave, pomme, mayonnaise, emmental et ananas
(Allergènes : lactose, moutarde, œuf, ananas)

Blanquette de veau
(Allergène : lactose)

Riz 

Carottes et poireaux 
(Allergène : lactose)

Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Fruit frais 

Mardi 20 janvier

Saucisson sec
Salade strasbourgeoise

Marée du jour
(Allergène : poisson)
Sauce estragon
(Allergènes : lactose, sulfite)

Gratin de chou fleur et pomme de terre 
(Allergène : lactose)

Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Banane au chocolat

Jeudi 22 janvier

Radis roses 
Pomelos 

Escalope de porc 
Sauce cheddar piment
(Allergène : lactose)

Purée de panais et patate douce 
(Allergène : lactose)

Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Pommes au four
(Allergène : lactose)

Vendredi 23 janvier

Céleri 
rémoulade
(Allergènes : lactose, céleri)

Fajitas végé
(Allergènes : gluten, tomate)
Haricots rouges 
Mélange de céréales 
(Allergène : gluten)

Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Crème dessert chocolat ou vanille 
(Allergène : lactose)

De la salade verte est à la disposition des convives chaque jour, les fruits sont à la demande s'ils ne sont pas en dessert. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement.

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

C. HAMON

La Gestionnaire

L. FOUERE

