

MENU DU : 05 AU 10 JANVIER 2026



JOUR	DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	SIGNATURE
LUNDI	05	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Laitage Fruit	Salade verte, Œuf dur Mayonnaise Ragout végé ou Poisson ou Bolognaise Légumes sautés, Spaghettis Fruits Pain	Salade verte, Betterave Omelette ou Tomate farcie Christophine, Riz pilaf Yaourt Aromatisé, Gâteau sec Pain	CHEF DE CUISINE
MARDI	06	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Tomate, Maïs, Thon Galette Végé ou Calamar ou Wings Brocolis, Frites Fruits coupés ou Fruits au sirop Pain	Salade verte, Tomate Poisson Pané ou Bourguignon Petits pois Carottes Fruit Pain	L'INFIRMIERE
MERCREDI	07	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Tomate au Thon Marlin fricassée ou Emincé de bœuf oignons, Légumes à la chinoise, Nouille chinoise Pomme Pain	Salade verte, Crudités Poisson Braisé ou Sauté de Dinde Gratin de Courgette, Boulgour Fruit ou Flan Pain	SECRETAIRE GENERALE
JEUDI 	08	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade -verte, Quiche et Tarte Omelette végé ou Poisson au coco ou Curry D'agneau Gratin de christophine, Riz madras Fruits coupés ou Galette des rois Pain	Salade verte Pizza aux fromages ou Pizza au jambon Salade de légumes frais Salade de fruits Pain	LE PROVISEUR
VENDREDI	09	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Salade composée Galette fromage végé ou Poisson Meunière ou Cordon bleu Carottes à la crème, Pomme à L'anglaise Fruit ou Compote Pain	Potage de légumes Pané de Fromage Gratin de légumes Fruit Pain	L'équipe de restauration met toute en œuvre pour vous servir une cuisine de qualité et vous faire voyager à travers le monde culinaire
SAMEDI	10	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit			

- ❖ Pour le petit-déjeuner, la viennoiserie est servie une fois par semaine.
- ❖ Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus.
- ❖ Suivant le principe du Self, la disponibilité des plats peut varier en fonction de l'horaire de passage.