



Restaurant Intergénérationnel



Menu du 26 Janvier au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Choux fleurs vinaigrette</i> *	<i>Velouté de légumes</i> ***	<i>Salade d'endives</i> *	<i>Terrine du chef</i> *	<i>Salade de riz</i> *
<i>Escalope de dinde</i> *	<i>Spaghetti à la bolognaise</i> <i>Végétale*</i>	<i>Hachis-Parmentier(vbf)</i> *	<i>Sauté de veau</i> *	<i>Filet de poisson</i> **
<i>Fondue de poireaux</i> ***	*		<i>Poêlée de légumes</i> *	<i>Purée de céleri</i> ***
<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt fermier</i> **	<i>Fromage</i>
<i>Yaourt fermier</i> **	<i>Fruit de saison</i> **	<i>Tiramisu spéculoos</i> *	<i>Brioche aux pralines roses</i> *	<i>Fruit de saison</i>



Bio *



Local *



Fait maison *



Industriel *



Plat menu végétal *



Filet de poisson frais suivant la marée*

Produits locaux



Programme : Lait et produits laitiers à l'école
Fruits et Légumes à l'école