

MENU DE LA SEMAINE

DU 27 AU 30 JANVIER 2026

OUVERT À
TOUS !

MARDI 27

SALADE DES PRODUITS DE L'ÉPICERIE - RAVIOLES DE CREVETTES,
BOUILLON AUX CREVETTES - TARTE AU CITRON EN VERRINES
VÉGÉ : RAVIOLES DE CHAMPIGNONS ET CRÈME DE PARMESAN

MERCREDI 28

ŒUFS MOLLETS ET CRÈME DE PARMESAN - FILET DE TRUITE SAUCE
VANILLÉE, PURÉE DE PATATE DOUCE ET POÊLÉE DE LÉGUMES -
CRUMBLE DE SARRASIN POMMES CANNELLE
VÉGÉ : PAVÉ DE TOFU MARINÉ, SAUCE VANILLÉE...

JEUDI 29

TABOULÉ DE LÉGUMES DE SAISON - BŒUF GRILLÉ, SAUCE
CHAMPIGNONS, FRITES ET SALADE VERTE - CRÈME BRÛLÉE VANILLE
VÉGÉ : OEUFS COCOTTE AUX CHAMPIGNONS, FRITES ET SALADE VERTE

VENDREDI 30

CROISSANT FEUILLETÉ FETA ET LÉGUMES - RISOTTO AUX LÉGUMES ET
TOFU GRILLÉ - PETIT POT DE CRÈME AU CHOCOLAT



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre avenir