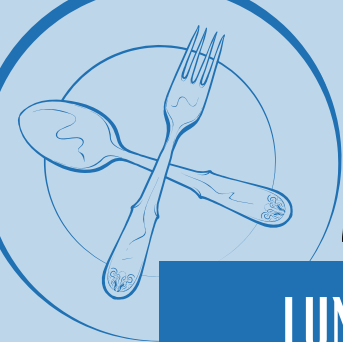




CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 12 AU 16 JANVIER 2026

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Bar à salades variées 

Bar à salades variées 

Frisée lardons 
roquefort ou salade
grecque

Bar à salades variées 

Feuilleté fromage
ou hot dog

PLAT

Poulet aux olives 

Côte de porc
charcutière 

Spaghettis
bolognaise 

Steak grillé 

Lieu sauce oseille 

Polenta

Gratin de choufleur 
et brocolis

Spaghettis
bolognaise

Gratin dauphinois 

Riz safrané 

DESSERT

Yaourt aux fruits

Fromage 

Fromage à la
coupe 

Fromage
blanc 

Yaourt 

Fruits de saison 

Pâtisserie

Îles flottantes 

Beignet chocolat

Fruits de saison 

Tous les jours

Bar à salades variées ou salade verte à volonté
Pains 



Un menu végétarien est
proposé à chaque repas,
signalez-le au chef !

LA LÉGENDE



Label Verger Eco Responsable



Label Rouge



Bleu Blanc coeur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP



Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Région ultra périphériques de l'Europe

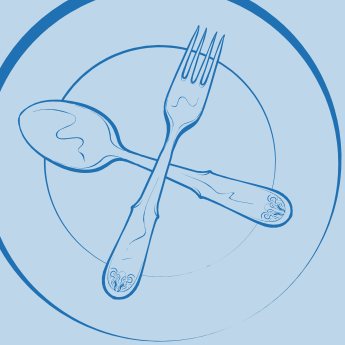


Agriculture locale



Exploitation Agricampus

Menus sous réserve d'approvisionnement



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 12 AU 16 JANVIER 2026 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

LUNDI

Beignet pomme

MARDI

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Gaufre

DÎNER

Potage de légumes

Rissollette de veau
Poêlée de légumes

Liégeois
Biscuit

Taboulé à la menthe

Potatoes burger
Salade verte

Petit suisse
Compote de fruits

Salade de pommes de
terre et haricots verts

Tarte aux 4 fromages
Carottes au curry

Yaourt
Chouquettes

Potage vermicelles

Escalope de poulet
Haricots verts persillés

Flan caramel

Tous les jours

Bar à salades variées ou salade verte à volonté

Pains



Un menu végétarien est
proposé à chaque repas,
signalez-le au chef !



LA LÉGENDE