































Menu du 19 janvier au 21 janvier 2026

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier 	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Maquereau Saucisse de Montbéliard  Escalope viennoise  Lentilles  Verre de lait  Fruit frais Pain 	Salade de pomme de terre  Poisson bordelaise  Chou-fleur  Yaourt fermier  Pain 	Crème de navets et carottes  Quiche lorraine  Quiche au fromage  Salade verte Yaourt nature sucré Pain 	Radis Viande de bœuf braisé  Légumes pot au feu  Pont lévêque  Galette des rois Pain 	Potage de légumes sans féculents  Œufs pochés Pomme de terre rissolées Saint paulin Fruit frais Pain 
Gouter Pain  beurre  chocolat chaud	Goûter Céréales lait	Goûter Yaourt biscuits	Goûter Pain  fromage	Gouter Pain au lait / lait



Bonjour ! Comme beaucoup de traditions, celle de la galette des rois est née dans une fête païenne. Elle était partagée entre les romains durant la célébration du solstice d'hiver, pendant les saturnales. Cette journée de fête débutait par un gâteau rond et doré, comme le soleil.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

-  Fruits et crudités
-  Entrée / plat protidique
-  Viandes, poissons, œufs
-  Féculents et céréaliers
-  Légumes verts, fruits cuits
-  Produits laitiers



Origine Normandie
Pêche durable
Sans porc



Agriculture biologique
Label rouge



AOC
Végétarien

