

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  Polisson bordelaise  Chou-fleur  Yaourt fermier  	Crème de navets et carottes  Quiche lorraine  Quiche au fromage  Salade verte Yaourt nature sucré	Radis Viande de bœuf braisé  Légumes pot au feu  Pont l'évêque  Galette des rois	Potage de légumes sans féculents  Œufs pochés Pomme de terre rissolées Saint paulin Fruit frais

Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
Pain beurre chocolat chaud	Génoises lait	Yaourt biscuits	Pain fromage	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.

Illustration : www.illustratoo.com

COMPRENDRE LE MENU DES ENFANTS

● Fruits et crudités
 ● Viandes, poissons, œufs
 ● Légumes verts, fruits cuits

● Entrée / plat protidique
 ● Féculents et céréaliers
 ● Produits laitiers



Origine Normandie
 Pêche durable
 Sans porc



Agriculture biologique
 Label rouge



AOC
 Végétarien

