



MENUS GERMIGNY L'EVEQUE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Tarte au fromage </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p> <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>St bricet</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</p>

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire