



SEMAINE Du 12 au 16 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Légende des menus :
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Pate bolognaise végétarienne</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Salade de blé aux petits légumes emmental</p> <p>Emincé de blé au paprika</p> <p>Carottes poêlées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives mimolette</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Fruit de saison</p>			<p> Repas végétarien</p> <p> Agriculture biologique</p> <p> Issus de filières</p> <p> Provenance locale</p> <p> Spécialité du chef</p> <p> Label rouge</p> <p> Viande bovine d'origine française</p> <p> Race à viande</p> <p> Bleu blanc cœur</p> <p> Issu de la pêche durable</p> <p> AOC (Appellation d'origine contrôlée)</p> <p>Plan alimentaire :</p> <p>> Fruits et légumes</p> <p>> Plat protidique</p> <p>> Féculents</p> <p>> Pâtisserie</p> <p>> Produits laitiers</p>
GOUTERS					
Yaourt, Compote, Madeleine	Fromage à tartiner, Fruit, Pain	Yaourt, Fruit, Brioche	Lait, Compote, Palet Breton	Vache qui rit, Fruit, Pain	

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.
Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration