



## SEMAINE Du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes emmental	Endives mimolette	Carottes râpées	Cake au fromage
Pate bolognaise	Sauté de dinde au paprika	Couscous	Tarte au fromage	Poisson meunière
Petit suisse	Carottes poêlées	Légumes et semoule	Salade verte	Epinard béchamel
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc

### Légende des menus :

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Label rouge
- Viande bovine d'origine française
- Race à viande
- Bleu blanc cœur
- Issu de la pêche durable
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)

### Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie
- > Produits laitiers

### 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