



SEMAINE Du 05 au 09 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Salade de pommes de terre </p> <p>Colin sauce ciboulette </p> <p>Haricots verts persillade</p> <p>Fromage blanc </p>		<p>Riz créole</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Galette des rois</p>

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	Lait, Fruit, Céréales	Yaourt, Compote, Pain chocolat	Petit suisse, Fruit, Palet Breton
----------------------------	---------------------------------	-----------------------	--------------------------------	-----------------------------------

* 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