


















SEMAINE Du 05 au 09 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Légende des menus :
		<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>	<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	Formage 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