



SEMAINE Du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de fusillis		Salade de pommes de terre		
Filet de lieu noir aux épices	Tortellinis Sauce napolitaine	Sauté de bœuf	Croiflette	Roti de dinde sauce blanquette
Epinards béchamel	Salade verte	Haricots verts persillade	Laitue	Riz créole
Fruit de saison	Tome de vache	Fromage blanc	Yaourt vanille	Pont l'évêque
	Crème dessert		Fruit de saison	Galette des rois

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

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