
















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 	Croziflette 	Roti de dinde sauce blanquette
Epinards béchamel	Salade verte 	Haricots verts persillade	Laitue 	Riz créole
	Tome de vache	Fromage blanc 	Yaourt vanille	Pont l'évêque 
Fruit de saison 	Crème dessert		Fruit de saison 	Galette des rois 

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	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