



Menu

Du 05 au 09 janvier 2026



LUNDI 05 JANVIER

MARDI 06 JANVIER

MERCREDI 07 JANVIER

JEUDI 08 JANVIER

VENDREDI 09 JANVIER

LE JOUR DU

Céleri à la rémoullade BIO local	Endives vinaigrette		Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise)	Salade de riz niçoise et dés de fromage (thon, tomate, maïs, petit pois, olive, poivrons)
Pané de blé fromage épinards	Hachis Parmentier		Rôti de bœuf LR et jus	Œufs brouillés
	Brandade de poisson		Cube de hoki pané	
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats			Gratin de potiron bio local	Piperade
Emmental BIO	Camembert BIO		Fromage frais nature et sucre	Petit moulé nature
Flan à la vanille	Fruit de saison BIO		Galette à la frangipane	Fruit de saison BIO

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Plat ou produit "ESSENTIEL"