



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 rémoulade 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
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	 Brandade de poisson		 Cube de hoki pané	
Emmental BIO 	Camembert BIO 		 Gratin de potiron bio local  	Piperade
Flan à la vanille	Fruit de saison BIO 		Fromage frais nature et sucre	Petit moulé nature
			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"