



Menu

Du 12 au 16 janvier 2026



LUNDI 12 JANVIER

MARDI 13 JANVIER

LE JOUR DU Végé

MERCREDI 14 JANVIER

JEUDI

VENDREDI 16 JANVIER

Salade de mâche

Salade de boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, oignon, cumin, tomate, raisin et abricot sec)
--

Médaillon de merlu sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)
--

Lentilles BIO local au jus

Carottes BIO local à l'ail

Saint Paulin

Yaourt nature BIO et sucre

Coupelle compote pomme vanille

Fruit de saison ECORESPONSABLE

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



LA SAVOIE

Salade verte et croûtons et dés d'emmental

Vinaigrette miel

Crozets aux lardons

Crozets sauce fromagère
(tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)



Fromage blanc et sucre

Moelleux myrtille citron

Cantal

Fruit de saison BIO

Viande d'origine Française
 Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"

3

Nouvelle recette

Spécialité du chef

Plat durable