



Menu

Du 19 au 23 janvier 2026



LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
LE JOUR DU				
Chou fleur BIO vinaigrette	Endives vinaigrette		Carottes râpées BIO local	Mortadelle de porc et cornichons
Omelette sauce basquaise	Emincé de dinde sauce curry		Sauté de veau local au jus	Rillettes de sardines
	Riz IGP jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)		Steak Haché de saumon sauce nantua (tomate, crème, maquereau, vinaigre de vin)	Brandade de poisson, purée pommes de terre haricots blancs
Semoule BIO aux petits légumes	Riz IGP		Haricots beurre	
Yaourt aromatisé à la banane BIO	Edam BIO		Fromage fondu Président	Fromage frais nature et sucre
Crème dessert caramel	Fruit de saison Ecoresponsable		Cake sportif (raisin et abricot secs, noix)	Fruit de saison BIO
Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	