



Menu

Du 19 au 23 janvier 2026



LUNDI 19 JANVIER

LE JOUR DU

MARDI 20 JANVIER

MERCREDI 21 JANVIER

JEUDI 22 JANVIER

VENDREDI 23 JANVIER

Chou fleur BIO vinaigrette	Endives vinaigrette			Carottes râpées BIO local	Mortadelle de porc et cornichons
<i>Omelette sauce basquaise</i>	Emincé de dinde sauce curry			Sauté de veau local au jus	Rillette de sardines
Semoule BIO aux petits légumes	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
Yaourt aromatisé à la banane BIO	Edam BIO			Haricots beurre	Fromage frais nature et sucre
Crème dessert caramel	Fruit de saison ECORESPONSABLE			Fromage fondu Président	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		