



Menu

Du 26 au 30 janvier 2026



LUNDI 26 JANVIER

MARDI 27 JANVIER

MERCREDI 28 JANVIER

JEUDI 29 JANVIER

VENDREDI 30 JANVIER

LE JOUR DU Vege

Laitue iceberg et croûtons	Salade de pommes de terre BIO local à l'échalote	Chou blanc BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)		Terrine de légumes
Sauté de bœuf local sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)	Blé à l'andalouse		Blanquette de volaille BIO	
Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)	Penne et petit pois à la crème		Pennes	
Pommes rissolées BIO	Fraise		Carottes BIO local à la ciboulette	
Fraïdou	Saint Nectaire		Croûte noire	
Coupelle purée pomme cassis BIO	Fruit de saison BIO		Yaourt nature BIO et sucre	
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-périmétriques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	Plat ou produit "ESSENTIEL"