



































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 			
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 thym citron
 Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)			 Penne et petit pois à la crème	
Pommes rissolées BIO 			Pennes	 Carottes BIO local à la ciboulette 
Fraidou	Saint Nectaire 		Croûte noire	Yaourt nature BIO et sucre 
Coupelle purée pomme cassis BIO 	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison Ecoresponsable	Barre bretonne
 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	Plat ou produit "ESSENTIEL"