



# Menu

Du 05 au 09 janvier 2026

## CHAMPANGES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Taboulé

Endives vinaigrette

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Pané de blé fromage épinards

Hachis Parmentier

s/v: Brandade de poisson

Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats

Petit moulé nature

Fruit BIO

Camembert BIO

Gélifié à la vanille

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Haute Valeur Environnementale

Bleu Blanc Cœur

Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise)

Cubes de hoki pané

Haricots beurre

Fromage frais nature et sucre

Galette à la frangipane



Fruit BIO

Viande d'origine Française

Production locale

Eco Verger

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable