



# 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

Camembert BIO

Fruit BIO

Gélifié à la vanille



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



Céleri BIO à la rémoulade

Rôti de bœuf LR et jus



Steak de colin sauce paëlla (oignon, curcuma, épice, poivron, tomate concassée, ail)

Riz façon paëlla BIO

Emmental BIO

Fruit BIO

Cubes de hoki pané

Haricots beurre

Fromage frais nature et sucre

Galette à la frangipane



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



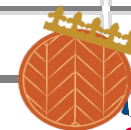
Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française

Production locale

Eco Verger