



Menus du 12 au 16 janvier 2026

S03	Lundi	Mardi
Entrée	Salade de riz bio à la provençale	Salade iceberg
Plat Principal	Cordon bleu SV : Croc'fromage	Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes aux dés de volaille SV : Gratin de coquillettes au saumon
Légume/Féculent	Julienne de légumes bio	
Produit laitier	Vache picon	Chanteneige
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat

Légende	Produit issu de l'agriculture biologique	Région Ultrapériphérique	Issus du commerce équitable
	Produit local	Indication d'origine protégée	Certifications environnementales
	Viande Française	Appellation d'origine contrôlée	SV / SP : Sans Viande / Sans Porc
	Pêche responsable	Recette du Chef	
* Présence de porc			

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (avoine, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et au litière, lupin et mollusques.

Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Pizza au fromage	Carottes râpées
Omelette bio	Gratin de poisson aux fruits de mer
Epinards à la crème	Pommes de terre
Bûche de chèvre (coupe)	Yaourt vanille bio
Banane bio	Madeleine

