

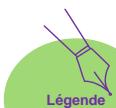


## Restaurant scolaire



Menus du 19 au 23 janvier 2026

S04	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de pommes de terre	Tarte au fromage	Salade verte	Salade coleslaw	Pois chiches au cumin
<i>Plat Principal</i>	Nuggets de blé Ketchup	Emincé de poulet bio sauce forestière SV : Palet poïs blé	Blanquette de veau SV : Quenelles sauce nantua	Bolognaise de bœuf bio SV : Paupiette de saumon à la crème	Poisson pané
<i>Léguim/Féculent</i>	Haricots beurre persillés	Purée de potiron	Riz	Pennes	Carottes persillées bio
<i>Produit laitier</i>	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Suisse sucré	Petit moulé nature	Camembert (coupe)
<i>Dessert</i>	Fruit bio	Fruit	Galette bretonne	Flan vanille nappé caramel	Purée de fruits bio du chef



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

\* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

